



Weinhandlung Schluckspecht

Kompetent und freundlich seit 1981!

Gott schuf den Durst ...

... und wir den Wein!

Genau genommen war es etwas anders, denn „der Mensch war es, der auf die göttliche Erfindung des Wassers zum Stillen des Durstes mit der Erfindung des Weines antwortete, worauf der Schöpfer zum Zeichen seiner Bewunderung aus dieser seiner Kreatur die Einzige auf Erden machte, die **trinken** kann ohne Durst zu verspüren“ ...der reine Genuss!

So fasst Giovanni Nuvoletti Perdomini einige Millionen Jahre Menschheitsentwicklung und ca. 9000 Jahre Weinkultur kurz und bündig zusammen. Wir glauben schon schlechtere Definitionen gehört zu haben.

Gott im Himmel oder seine griechischen Freunde auf dem Olymp sind in Vorlage gegangen, haben uns sozusagen einen Entwicklungskredit gewährt ... und wir haben sie nicht enttäuscht!

Wie weit der Mensch und Weintrinker in seiner Weinentwicklung gekommen ist und ob der Kredit mehr als Zins und Tilgung gebracht hat, wollen wir Ihnen gerne während unser 6. Hausmesse zeigen.



Die Weine und den Genuss, der darin sein Zuhause hat, bringen Ihnen an diesem Sonntag 40 Winzer aus ganz Europa nahe. Inklusive der Geschichten und Anekdoten, die dazu gehören und was sie und abertausende ambitionierter Winzer tagtäglich antreibt nicht nur das Nötige, sondern das Beste zu tun, um Ihnen und uns großes Vergnügen zu bereiten und Teil der ganz großen Geschichte zu werden.

Herzlich laden wir Sie ein, am 4. November 2018 im Kulturbahnhof unsere Gäste zu sein und mit unseren Winzern zu genießen, zu plaudern und es sich richtig gut gehen zu lassen.



2015 „kasselerstadt 35 Jahre“ (Cabernet Franc, Cabernet Mito, Dunkelfelder), Weingut Herbert Hammel, Ratstraße 9, 67158 Ellerstadt

Zugegeben, als wir 1979 zum ersten Mal auf Wilhelm Hammels Hof aufließen, kamen wir wegen seines trockenen Rieslings. Aber schon beim ersten Rundgang fielen uns vier eigenartige Behälter auf, etwa 5.000 Liter groß, die oben offen waren. „Das sind meine Rotweingärtanks. Mit denen kann ich prima arbeiten.“ war die klare und bestimmte Antwort. Heute, 37 Jahre später, ist der „open-top-Fermenter“ Geheimtipp und Standard. Was Sohn Herbert und die Enkel daraus zaubern, können Sie in unserem Jubiläumswein herrlich erschnüffeln und erschlecken. Ein toller Begleiter zu Wild, dunklem Fleisch oder kräftigen Käsesorten.

Flasche €9,95 (13,27 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 50,00 (11,10 €/l)

(Alkohol 13,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Deutschland)

6. Hausmesse

Sonntag, 4. November

von 11:00 bis 18:00 Uhr

Kulturbahnhof – historischer Saal des Südflügels

Eintritt € 10,-

- über 200 Weine zu probieren
- 10% Messerabbatt auf alle Weine
- kostenfreie Hin- und Rückfahrt (im Tarifgebiet KasselPlus)



Vorverkauf:

- nur im Schluckspecht
- www.schluckspecht.de

Für das leibliche Wohl sorgt das Team von Ralf Lukas.

Mit freundlicher Unterstützung von Thomas Ernst & Stefan Seegert



2017 Prosecco Spumante D.O.C.G., Le Case Bianche, Veneto, Le Case Bianche, Via Barriera 41, 31058 Susegana (TV), Italy

Im Herzen des Conegliano Valdobbiadene wechseln sich weiche und wellige Hänge mit steileren und abfallenderen Formen ab. Inmitten dieser Hänge finden Sie die „Case Bianche“. Lehm- und mineralienhaltige Böden verleihen dem strohgelben Prosecco sein typisches Bouquet. Die langsam aufsteigenden, seidigen Perlen sowie der angenehm, typisch fruchtige Duft nach Apfel, Pfirsich und Akazienblüten zeichnen diesen Prosecco aus. Erfrischend beim Trinken, bewahrt sich dieser trockene Spumante eine angenehme und ausgewogene Restsüße, die jedoch nicht seine spürbare mineralische Note überdeckt. Extra Dry ist bei 8°C zu servieren und optimal als Aperitif. Er eignet sich als Begleiter zu hellem Fleisch und salzigen Speisen, oder verfeinernd zu delikatem Fruchtgebäck.

Flasche €13,95 (18,60 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 70,00 (15,55 €/l)

(Alkohol 11,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Italien)

Das komplette Herbstpaket:

je eine Flasche der Weinangebote dieser Beilage und einer zusätzlichen Flasche Kasselerstadt (11+1) mit Lieferung Frei Haus, statt € 117,50 Bestellung unter 0561-12628 oder info@schluckspecht.de

nur € 100,00

Wir sind hier



Wilhelmshöher Allee 118

Wilhelmshöher Allee 118
34119 Kassel

Telefon 0561 12628
Telefax 0561 102810

Mo. – Fr. 10 – 19 Uhr,
Samstag 9 – 18 Uhr

info@schluckspecht.de
www.schluckspecht.de

Oberzwehrener Straße 26
34132 Kassel

Telefon 0561 50397202
Telefax 0561 50396814

Di. – Fr. 15 – 18.30 Uhr,
Samstag 10 – 14 Uhr

oberzwehren@schluckspecht.de

und hier



Oberzwehrener Str. 26

Bodegas Langa



Der Familienbetrieb Bodegas Langa wurde im Jahr 1867 in Calatayud in der Weinregion Aragon gegründet, wird mittlerweile von den beiden Söhnen Juan und César Langa Gonzalez in der fünften Generation geführt und ist zum Aushängeschild der Region avanciert.



In erster Linie produziert die Bodega Garnachas aus bis zu 100 Jahre alten Reben. Diese Rebsorte kommt ursprünglich aus der Region Aragonien. Aber auch etwas Besonderes hat die Bodega Langa zu bieten: Die Rebsorte Concejón ist weltweit einzigartig und die Rebstöcke befinden sich, wie der Langa Classic (alter Garnacha), in ca. 1.000 Höhenmetern. Die Rebsorte ist eine Mutation aus der alten Rebsorte Moristel, die es so in dieser Art nirgendwo auf der Welt noch gibt. Die Hektarfläche des Pi tinto entspricht ca. drei Hektar. So kam Herr Langa auf die Idee, diesen Wein Pi zu nennen. Die Umsetzung des Gedanken ist einem Grafiker zu verdanken, der es geschafft hat, ein einzigartiges Label (Siebdruckverfahren) zu gestalten, das die ganze Flasche ummantelt. Die Zahl Pi mit tausend Stellen nach dem Komma. So unendlich wie die Zahl, so vielfältig ist dieser harmonische Wein.

Auch der Langa Classic hat ein außergewöhnliches Label. Die Flasche wird mit demselben Verfahren, wie beim Pi bedruckt. Bis ins Detail ist auf dieser Flasche die Geschichte des Weingutes in Bildern abgebildet.

Obwohl es unzählige Mitbewerber in Spanien gibt, ist die Bodega mit ihren Weinen und den ortstypischen Cavas in Spanien gut aufgestellt. In Aragonien sind sie mittlerweile Marktführer mit ihren Cavas.



Cava ist ein spanischer Schaumwein, der nach der traditionellen Methode in der Flasche vergoren wird und dabei genau festgelegten Kriterien genügen muss. So muss ein Cava mindestens neun Monate in der Flasche reifen. Zugleich ist Cava eine überregionale Herkunftsbezeichnung zu der insgesamt 32.000 ha gehören. Das Ziel der Bodegas Langa ist es den Familienbetrieb aufrecht zu halten und über die Generationen hinweg gleichbleibende Qualität anzubieten. Dafür muss man immer offen für neue Ideen sein, die mit der Tradition im Einklang bleiben. Alles auf dem Weingut wird von der Pike auf gelernt. Die Kinder müssen schon in jungen Jahren die Weinberge kennen, Maschinen in der Freizeit einmal auseinander- und wieder zusammensetzen, Stahlbehälter säubern, dem



Vater bei der Arbeit über die Schulter schauen und nach und nach Aufgaben übernehmen.

Schauen Sie doch am 4. November 2018 bei unserer Hausmesse am Stand der Bodegas Langa vorbei und lassen sich selbst von diesen außergewöhnlichen Weinen überzeugen!

Unsere Herbstangebote



2017 Pfälzer Grauburgunder QbA -trocken-, Weingut Herbert Hammel, Ratstraße 9, 67158 Ellerstadt

Die deutsche Alternative zum Pinot Grigio. Der Pfälzer Grauburgunder, gekellert von unserem Hauswinzer Herbert Hammel, präsentiert sich mit einem herrlich fruchtigen Bouquet. Er besticht mit Aromen von reifen Aprikosen, gelben Äpfeln, goldenen Weinbeeren und einer warmen Note von Vanille. Das Geschmacksbild wird von einer zarten Würze untermalt. Genießen Sie den Wein zu Pilzen in Sahnesauce, zu Salaten mit Fleisch, Pasta, Geflügel, Kaninchen oder Schweinekotelett.

Flasche € 6,95 (9,26 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 35,00 (7,77 €/l)

(Alkohol 12,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Deutschland)



2015 Barbera Monferrato Superiore DCG – Weingut Gaudio, Regione Mondalino, 4, 15049 Vignale Monferrato AL, Italien

Ein sehr guter Barbera mit exzellentem Preis-Leistungs-Verhältnis. Der Wein wurde 6 Monate in alten großen Eichefässern ausgebaut. Durch die Reifung im Holz erhält der Barbera aus Monferato eine sanfte und seidige Tanninstruktur. Dies unterstreicht den vollen und fruchtigen Charakter dieses Barberas, gemacht von der sympatischen Beatrice Gaudio. Er schmeichelt dem Mund mit seiner Struktur und den fruchtigen Kirschtönen. Ein feiner, edler Genuss. Eine besondere Empfehlung zu guter Pasta, Antipasti oder einem kräftigen Braten.

Flasche € 12,95 (17,26 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 70,00 (15,55 €/l)

(Alkohol 13,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Italien)



Cava Reyes Brut Reserva, Aragon, Nordosten Spaniens – Bodegas Langa Ctra. N-II, 50300 Calatayud, Zaragoza, Spanien

Aus den bis zu vierzig Jahre alten Macabeo- und Chardonnayreben wird dieser hervorragende Cava gekellert. Nach der ersten Gärung im Tank, reift der Cava 17 Monate in der Flasche auf der Hefe. Durch das lange Hefelager entsteht eine feine und gleichmäßige Perlage, die auf der Oberfläche eine Krone bildet. Die Farbe ist ein Strohgelb mit strahlenden Reflexen. Das Bouquet erinnert an eine Vielzahl von tropischen Früchten (Passionsfrucht, Mango), zusammen mit Aromen von frisch gebackenem Brioche. Im Mund bietet der Cava eine super Alkohol-Säure-Balance. Der Cava ist die perfekte Begleitung zu Vorspeisen und ideal als Aperitif.

Flasche € 11,90 (15,86 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 60,00 (13,33 €/l)

(Alkohol 11,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Spanien)



2016 Classique Rouge IGP Pays d'Oc (Syrah, Mourvèdre, Grenache) La Grange, Languedoc-Roussillon – La Grange SARL, Route de Fouzilhon, 34320 Gabian, Frankreich

Dies ist ein klassisches Cuvée aus den typischen Rebsorten des Languedoc Mourvèdre und Grenache. Das granatrote Cuvée bietet viel Frucht, ist weich und geschmeidig und hat eine belebende Frische und animierende zarte Süße. Im Bouquet hat der Rotwein Aromen von roter Johannisbeere und Sauerkirsche mit einer feinen Nuance von Minze. Durch seinen unbeschwerten Charakter wird er im Handumdrehen zum Lieblingswein für jeden Tag. Er ist der perfekte Begleiter zu kurzgebratenen Fleischgerichten, Hühnchen in Rotwein, Eintöpfen, Gegrilltes, Pasta und Pizza.

Flasche € 6,50 (8,66 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 33,00 (7,33 €/l)

(Alkohol 13% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Frankreich)



2015 Red Pi-?-3,1415... (Concejón) Aragon, Nordosten Spaniens – Bodegas Langa Ctra. N-II, 50300 Calatayud, Zaragoza, Spanien

Concejón ist eine uralte autochthone Rebsorte, die die Familie Langa wieder kultiviert hat. Schon vor 80 Jahren wurde die Reben auf einem (Pi-)3,14ha großen Weinberg angebaut. Komplexes önologisches Wissen, hohe handwerkliche Kunst, völlige Geschmackssicherheit und konsequentes Handeln, was die Ernte, die Gärung mit wilden Hefen und die verschiedenen Phasen des Ausbaus in Zement, Stahl und Barrique angeht, kennzeichnen dieses ... Gewächs! Eleganz, Frische und Kraft sind herrlich ausbalanciert. Brom-, Heidel- und Johannisbeere sind die wesentlichen „Ausstattungsmerkmale“. Saftigkeit und ein zart bitterer Abgang krönen das flüssige Vergnügen. Passt ideal zu rotem Fleisch, Serrano-Schinken und geräucherten Käse.

Flasche € 12,95 (17,26 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 70,00 (15,55 €/l)

(Alkohol 14,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Spanien)



2017 Primitivo del Salento IGT Bio – Era, Puglia – BOTTER S.P.A., Via Luigi Cadorna 14 – 30020 Fossalta di Piave (VE) - Italien

Primitivo ist neben Negroamaro die zweitwichtigste Rebsorte Apuliens. Dieser Primitivo in BIO-Qualität ist ein mittelschwerer, fruchtiger Repräsentant dieser Rebsorte. Er zeigt sich süditalienisch-würzig mit Aromen von Schwarzkirsche und einem Hauch Lakritz. Seine dezenten Gerbstoffe verleihen dem charaktervollen tiefdunklen Wein seine feste Struktur. Genießen Sie den Era Primitivo zu gegrilltem Fleisch oder zu marinierten Meeresfrüchten.

Flasche € 7,25 (9,66 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 36,00 (8,00 €/l)

(Alkohol 12,5% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Italien)



2017 Lyrarakis Vilana white PGI – Lyrarakis Winery, Alagni, 70300 Heraklion, Griechenland

Diese weiße autochthone Rebsorte aus Kreta wurde schon im 13. Jahrhundert zur Herstellung der berühmten Malvasia-Weine verwendet, die vom historischen Hafen Monemvasia aus verschifft bzw. exportiert wurden. Die handgeernteten Trauben werden leicht angedrückt, damit sie aufspringen und der Saft rauslaufen kann. Diese Methode verleiht dem Wein einen angenehmen und ausgewogenen Körper. In der Nase zeigt sich der weißgelbe Wein blumig mit Blüten von weißen und gelben Früchten im Hintergrund. Genießen Sie den Wein zu Fisch und Meeresfrüchtesalat, Geflügel und zu weißen, weichen Käsesorten.

Flasche € 7,95 (10,60 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 42,00 (9,33 €/l)

(Alkohol 12% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Griechenland)



2017 Acanteo Grillo IGP – CVA Canicatti, Contrada Aquilata 92024 / Canicatti (AG)

Die Reben für den Grillo wachsen in der Gegend von Canicatti auf bis zu 600 m über dem Meeresspiegel. Die Böden dort sind sandig und durchzogen von Kalkgestein. Der Grillo zeigt sich im Glas strohgelb mit grünen Reflexen. Am Gaumen ist er feinnüzig und hat eine gute Balance von Säure, Süße, Fülle und Schmelz. In der Nase finden sich Aromen von Zitrusfrüchten, Zitronengras und Birne wieder. Ideal zu Risotto, Thunfisch und kräftigen Käsesorten.

Flasche € 9,50 (12,67 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 49,00 (10,89 €/l)

(Alkohol 12% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Italien)



2016 Lyrarakis Kotsifali red PGI – Lyrarakis Winery, Alagni, 70300 Heraklion, Griechenland

Kotsifali ist eine alte autochthone Rebsorte Kretas. Im Nordosten der Insel liegen die Weinberge mit lehmig-sandigen Böden, welche optimale Bedingungen für den Kotsifali bieten. Hinter der intensiv rubinroten Farbe verbirgt sich ein ausgewogener Wein mit frischen Aromen von reifen Kirschen und schwarzen Beeren. Er bietet ein ausbalanciertes Mundgefühl gepaart mit einem frischen und leicht pikanten Nachklang. Passt perfekt zu mediterranen Tomatengerichten, gegrilltem Fleisch und kräftigen Käsesorten.

Flasche € 7,95 (10,60 €/l)

Herbstangebot in der 6er-Kiste € 42,00 (9,33 €/l)

(Alkohol 13% vol., enthält Sulfite, Herkunftsland: Griechenland)

Gewinnen Sie eine von 20 Magnum-Flaschen Langa Classic PDO Calatayud (Garnacha)

mit etwas Glück und wenn Sie die richtigen Antworten der folgenden Fragen angekreuzt haben:

- Seit wie vielen Jahren produziert die Bodegas Langa Wein?
 151 181 139
- Wie nennt man den klassischen spanischen Schaumwein?
 Crémant Spumante Cava
- Wie groß ist die Parzelle Pi?
 ca. 5ha ca. 3ha ca. 2ha
- Auf welcher Flasche ist die Geschichte des Weingutes abgebildet?
 Red Langa Classic Red Pi 3,14 Señorío de Ayud
- In welcher Region Spaniens liegt Calatayud?
 La Mancha Aragon Rioja

Bitte ausschneiden, Adressfeld ausfüllen, per Fax oder Post an Schluckspecht senden oder vorbei bringen.

Name _____

Straße, Nr. _____

PLZ, Ort _____

Telefon _____

Email _____

Bitte nehmen sie mich in ihren Newsletter-Verteiler auf.

Teilnahmebedingungen: Teilnahmeberechtigt sind ausschließlich volljährige Personen. Bei über 20 richtigen Einsendungen entscheidet das Los. Die Gewinner werden per E-Mail oder per Post benachrichtigt. Eine Barauszahlung ist nicht möglich. Mitarbeiter von Schluckspecht GmbH und mitwirkenden Partnern sind von der Teilnahme ausgeschlossen. Ebenfalls ausgeschlossen ist die Teilnahme über Gewinnspielfirmen. Der Rechtsweg ist ausgeschlossen. Teilnahmeschluss des Preisrätsels ist 31.10.2018. **Datenschutzhinweise:** Persönliche Daten der Teilnehmer werden ausschließlich für die Abwicklung des Gewinnspiels verwendet. Sollten Sie Ihre Einwilligung zum Erhalt des Schluckspecht-Newsletters geben, werden Ihre Daten zusätzlich zu diesem Zweck verarbeitet und genutzt. Eine Abmeldung vom Schluckspecht-Newsletter ist jederzeit über E-Mail möglich. Eine Weitergabe oder ein Verkauf Ihrer Daten an Dritte ist ausgeschlossen. Sie können der Nutzung Ihrer Daten jederzeit widersprechen. Weitere Informationen zum Datenschutz finden Sie unter <https://www.schluckspecht.de/index.php/impresum-footer/datenschutz-footer>



Alle Weine können per Telefon, Fax, Email oder unter www.schluckspecht.de bestellt werden. Lieferung frei Haus ab € 100,00 Warenwert, sonst € 9,15 € pauschal für den Versand. Die Angebote sind bis zum 31. Oktober 2018 gültig und solange der Vorrat reicht!

Schluckspechts kulinarische Nachrichten



Mittwochs-Weintalks in Oberzwehren

Carsten und Uwe freuen sich darauf mit Ihnen über Weine zu reden, wie man, Sie und wir, nicht jeden Tag dazu kommt: mit Zeit und Genuss!

17.10.2018 ab 19:30: Wein & Wild (24,00 €/Person)
07.11.2018 ab 19:30: Große Rote (29,00 €/Person)

05.12.2018 ab 19:30: Weihnachten (29,00 €/Person)

Wie immer: Inkl. Wein, Brot, Häppchen, Wasser, Espresso und dem NVV-Fahrschein* für die Hin- und Rückfahrt im Tarifgebiet KasselPlus.

Weinseminare mit der HNA – immer am Donnerstag in der Wilhelmshöher Allee 118

25.10.2018 und

01.11.2018: Österreich

Veltliner, Blauburger, Furmint – entdecken Sie die einheimischen Rebsorten Österreichs.

Preis pro Person inkl. Wein, Mineralwasser, Espresso und kleine Speisen 39,00 €, für ABO-Bonus Karteninhaber nur 29,00 €*.

Dauer ca. 2 Stunden, mit Frau Lena Brendler

15.11.2018 und

22.11.2018: Festtagsweine

Das perfekte Pendant zu Ihrem weihnachtlichen Menü

Preis pro Person inkl. Wein, Mineralwasser, Espresso und kleine Speisen 45,00 €, für ABO-Bonus Karteninhaber nur 35,00 €*.

Dauer ca. 2 Stunden, mit Frau Claudia-Charlotte Forciniti

Freitag, 16. November 2018 ab 19:30 Uhr: Winzerweinprobe mit Günter Triebaumer in der Osteria

Günter und Regina Triebaumer ... sind Botschafter des kleinsten Weinkosmos' der Welt. Der kleinste Riese der Welt ist, was Ruster Wein angeht kein Witz. Als Rust sich im Jahr 1649 von der Herrschaftsuntertänigkeit der Habsburger frei kaufte, musste das Städtchen mit kaum 1.000 Einwohnern den Gegenwert von ca. 3.000.000 € und 30.000 Liter(!) Wein, vergleichbar einer Auslese, an den Hof liefern.

Die Ursache für diesen Reichtum der dies ermöglichte, existiert noch immer, und wird von Günter Triebaumer herrlich repräsentiert. Der Wein, die Reben, die

Lagen und die Böden, – Alpenschwemmland, Muschelkalkmeeresedimente, östlicher Löss und Urgestein – lassen unter dem Pannonisch Österreichischen Kontinentalklima, im Sonnenspiegel des Neusiedlersees Weine von unglaublicher Vielfalt, großer Raffinesse und Kraft gedeihen.

Das Wein(handwerks)zeug Triebaumers geht zu den Wurzeln des Weines, lässt die Frucht strahlend reifen und deren vergorene Säfte vorsichtig in die Flasche gleiten.

5 Gänge, 5 Weine inkl. Wasser und Espresso: 68,00 € pro Person.

Reservierungen nur in der Osteria (Jordanstraße 11): 0561-773705

Freitag 19. Oktober 2018 ab 19:30 Uhr: Gourmet Menü mit Thomas Ernst in der Pralinen Werkstatt

Das Sterne Menü von Paul Bocuse gekonnt gekocht von Thomas Ernst in der Pralinen Werkstatt und dazu Schluckspechts feine Bordeaux- und Burgunderweine. Seien Sie gespannt!

Amuse bouche – Foie Gras de Canard Maison en Gelee au Sauternes – Terrine de Poissons au Filets de Sole – Granite des vigneronns de Beaujolais – Filet de boeuf Rossini, Sauce Perigueux – Selecitons de Fromage Frais et Affines „Elsass“ – Mignardises et Chocolat, Petit Fours, Glace et Sorbets Maison, Terrine et Chocolat – Cafe / Pralines

Dieser außergewöhnliche Gourmet-Abend kostet 150,00 € pro Person. Aber: Wir haben nur Platz für 12 Personen!
Reservierungen nur in der Pralinen Werkstatt (Friedrich-Ebert-Straße 85): 0561-2887311

Freitag, 30. November 2018 ab 20:00 Uhr:

Schluckspechts große Weihnachtsweinprobe in Oberzwehren

Carsten Steden, Uwe Humburg und Ugo Pittau geben an diesem Abend ihr Bestes. Kreative Küche und exklusive Weine, engagiert und kompetent kredenzt, ist seit über fünfzehn Jahren das Motto dieses Abends: Eine Hommage an unsere geschätzten Kunden. Vom Aperitif bis zum Digestif werden wir für gespanntes Interesse sorgen.

Wir servieren Ihnen fünf feine Gänge und zehn Weine der Extraklasse, incl. Mineralwasser und Espresso für nur 99,00 €/Person* (Vorkasse, da wir nur wenige Plätze zur Verfügung haben).

Reservierungen, wenn nicht anders angegeben, bitte unter 0561-12628 oder mail info@schluckspecht.de.

Die Eintrittskarten sind nach Reservierungseingang innerhalb von 14 Tagen zu bezahlen und abzuholen, bzw. zu versenden. Ist kein Geldeingang binnen zwei Wochen zu verzeichnen, erlöscht die Reservierung automatisch.



Wir bieten Ihnen seit 35 Jahren

- 1.000 Weine aus vier Kontinenten
- gesuchte Topweine
- regionale Spezialitäten
- leckere Feinkost
- Spirituosen,
- Wein- und Genießerpräsente
- ...



Wir laden Sie ein zu(m)

- Probieren wie beim Winzer
- geselligen Weinabenden
- Weinproben
- Weintalks
- großen Degustationsmenues
- Weinseminaren
- ...

Wir bringen Sie hin und zurück *

Mit unseren „Kassel-Plus-Eintrittskarten“ im Vorverkauf dürfen Sie 2 Stunden vor und nach der Veranstaltung die öffentlichen Verkehrsmittel im Tarifgebiet KasselPlus benutzen.

NVV

Sie feiern, wir catern für Sie

- mit Menueberatung
- mit unseren Köchen
- mit Gläsern und Geschirr
- mit unseren Mitarbeitern
- alles aus einer Hand
- ...

Wir bringen Ihnen den guten Geschmack

- Wein auf Kommission
- Lieferung mit eigenem LKW
- Versand europaweit
- ...

Wir leihen Ihnen

- Wein- und Sektgläser
- Kühlschränke
- Barriquefässer
- Stehtische
- Sonnenschirme
- ...

