

ENTKORKT

Das Magazin zum Weinwelt-Onlineshop



Lidl lohnt sich



Offizieller Partner
deiner Weihnachtszeit



Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



Heiß, heiß Baby!

Heiße Getränke-Tipps
für die kalten Tage

Barrique und Co.

Warum Wein aus dem
Holzfass so besonders ist

Cognac

Entdecke die Welt von
Frankreichs „Eau de Vie“



[lidl.de](https://www.lidl.de)

Entkorkt-Magazin Weihnachten 2024

Für Rote Wunder im Glas

Besondere Gins für eine zauberhafte Weihnachtszeit!

Cosmonaut

4 cl Lind & Lime Gin
2 cl Cointreau
2 cl Limettensaft
5 cl Cranberry Saft
1 Zimtstange
Orangenzeste

Alle Zutaten mit Eis in einen Shaker geben, kräftig schütteln und in eine Cocktailschale abseihen. Mit Zimtstange und Orangenzeste garnieren.



Cranberry G&T

4 cl Brockmans Gin
8 cl Cranberrysaft
8 cl Tonic Water
Eiswürfel
frische Cranberries
1 Zweig Rosmarin

Alle Zutaten in ein Glas geben, vorsichtig verrühren und mit Cranberries und Rosmarinzwieg garnieren.



Liebe Leserin, lieber Leser,

endlich ist sie da: die Weihnachtszeit. Seit Wochen freuen wir uns darauf, es uns zu Hause so richtig gemütlich zu machen. Die Zeit der Entschleunigung und Entspannung zu genießen – eingekuschelt auf dem Sofa mit Plätzchen, Weihnachtsfilmen, fesselndem Lesestoff und einem leckeren Glas Wein. Gibt es etwas Besseres?

Gerade richtig kommt da die neue Entkorkt-Weihnachtsausgabe voller Inspiration für Genussmomente in der Adventszeit und an den Feiertagen. Das Magazin enthält kreative Ideen für ein leckeres Weihnachtsmenü, raffinierte Rezepte für heiße Getränke an kalten Tagen und ein spannendes Interview mit den Machern von Claude Chatelier Cognac. Wir erfahren außerdem, wie sich der Einsatz von Holz auf den Charakter von Wein auswirkt und welcher Wein am besten zu Schokolade passt, erhalten eine Übersicht über verschiedene Whisky-Stile und dürfen uns auf prickelnde Einblicke in die Welt von Crémant, Champagner und Co. freuen.

**Wir wünschen dir eine besinnliche
Weihnachtszeit voller Gemütlichkeit,
Inspiration und Genuss.
Dein Lidl-Weinwelt-Team**

CITADELLE

GIN DE FRANCE



PERFEKT FÜR
KALTE TAGE:
HOT GIN REZEPT

JETZT GLEICH
AUSPROBIEREN!



Massvoll-
geniessen.de

HOT CITADELLE

- 4 cl CITADELLE Gin Original
- ca. 20 cl Apfel- oder Birnensaft
- 1 Zimtstange
- 1 Sternanis
- 4 Gewürznelken
- 2 frische Zitronenscheiben
- etwas Ingwer

Alle Zutaten in einen Topf geben und ca. 10 Minuten vorsichtig erhitzen.
Nicht zum Kochen bringen. In einer Tasse oder Emaillebecher servieren.



4

Weihnachten 2024 · DE

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**



Magische Weihnachtszeit im Weinwelt-Onlineshop

Inhaltsverzeichnis

Heiß, heiß, Baby! Hot Drinks	6
Weihnachtsmenü Für herzhaft & süße Genießer	10
Barrigue und Co. Wein aus dem Holzfass	18
Empfehlungen für die Festtage	20
Cognac „Eau de Vie“ aus Frankreich	22
Whisky Wonderland Die Whiskysorten verstehen	26
It's a match! Wein & Schokolade	30
Prosit Neujahr! Silvester wird prickelnd	34



Online-Angebot: Lidl Digital Deutschland GmbH & Co. KG, Stiftsbergstraße 1, 74172 Neckarsulm.

Alle Artikel solange der Vorrat reicht. Alle Artikel sind im Internet unter **lidl.de** zum angegebenen Preis ohne Deko, inkl. MwSt. zzgl. Versandkosten (5.95 €) bestellbar. Ab einem Bestellwert von 79 € ist der Versand gratis*. Die Angebote richten sich ausschließlich an Endkunden mit einer Lieferanschrift in Deutschland. Versandkosten und Lieferzeit soweit nicht abweichend am Artikel angegeben.

Weitere Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) unter **lidl.de** auf der jeweiligen Artikelseite.

1. Einfach bestellen,
so geht's:



lidl.de
aufrufen



2. Art.-Nr. in das
Suchfeld eingeben



3. Artikel auswählen und
in den Warenkorb legen



4. Lieferung bequem
nach Hause

Heiß, heiß, Baby!

Wer sagt, dass sich trendige Spritz-Getränke, bunte Cocktails und Co. nur im Sommer perfekt genießen lassen? Der neueste Schrei: Hot Drinks. Von heißen Gin-Cocktails über Klassiker wie den Jagertee bis zum hippen Hot Spritz – Heißgetränke sind in aller Munde und unser heißer Tipp für die kalten Tage.

Hot Bitterol mit Orangen- scheiben

Die komplette
Zubereitung
findest du auf
lidl-kochen.de



Jagertee mit Apfel und Ingwer

Die komplette
Zubereitung
findest du auf
lidl-kochen.de



Bitterol Aperitivo Italiano

📍 Italien
🍷 11,0 % vol

(1 l = 6,42) Je 0,7 l
(getestet an: L063424)
Art.-Nr. 100218636

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.7/5
158 Bew. Stand-7.10.2024

4.49

2023 Deutsches Weintor EXCLUSIV Grauer Burgunder QbA

🍷 fruchtig & würzig
🍷 trocken, 12,0 % vol
📍 Pfalz/Deutschland

(1 l = 6,39) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100212604

AKTION
~~UVP 5.29~~
4.79

Jagdstolz Jagertee

📍 Österreich
🍷 40,0 % vol

(1 l = 12,85) Je 0,7 l
(getestet an: L3323B1)
Art.-Nr. 100310487

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.9/5
60 Bew. Stand-7.10.2024

-10%
~~9.99~~
8.99



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Online.
Immer.
Mehr.

[lidl.de](https://www.lidl.de)



Gin Tonic mit Orangen-Granat- apfel und Rosmarin

Die komplette
Zubereitung findest
du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)



Irish Coffee

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)

Dundalgan
Blended
Irish Whiskey

Irland
40,0 % vol

(1 l = 15,70) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100197473

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4,7/5
86 Bew. Stand - 7.10.2024

-15%
12.99

10.99



Wild Burrow Slow Distilled
London Dry Gin

Irland
40 % vol

(1 l = 17,13) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100309129

-29%
16.99

11.99

Noch mehr entdecken unter **lidl.de**

Weihnachtsmarkt für zu Hause



Wer keinen Alkohol trinkt, muss nicht auf Genuss verzichten: Der alkoholfreie Glüh'chen ist die perfekte Alternative für alle Glühweinliebhaber. Er ist würzig, kräftig, harmonisch, mit Noten von Zimt, Nelke und Orange.

**%
Alkohol-
frei**

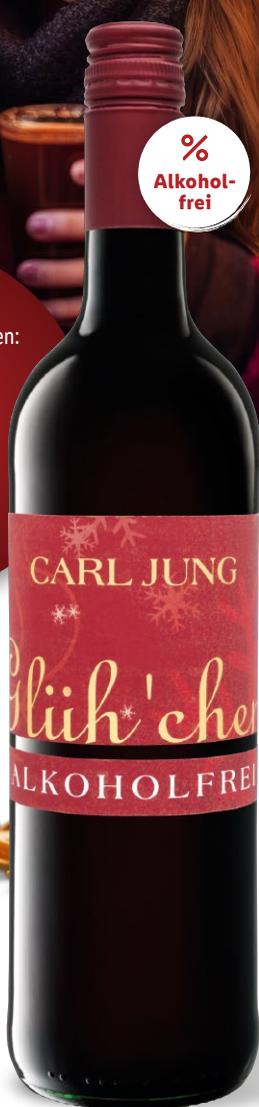
Aromen von Zimt, Nelke und Kardamon verfeinern den fruchtigen Markgräfler Rotwein und hüllen dich in wohlige Wärme. Lass dich vom verführerischen Duft des Glühweins verzaubern und genieße den Geschmack des Winters.

Carl Jung Glüh'chen alkoholfrei

- würzig & kräftig
- <0,5 % vol
- Deutschland

(1 l = 6.66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100245850

-16%
5.99
4.99



Markgräfler Winzer Winzerglühwein Baden, Rot

- fruchtig & würzig
- 11,5 % vol
- Baden/Deutschland

(1 l = 4.99) Je 1 l
Art.-Nr. 100271296

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.8/5
36 Bew. Stand - 7.10.2024

-16%
5.99
4.99



8
Weihnachten 2024 - DE

Einfach und schnell unter **lidl.de** inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. **Nur Kunden, die Produkte im Lidl Onlineshop erworben haben, können diese ca. zwei Wochen nach Versand über einen personalisierten E-Mail-Link oder nach Zustellung im Kundenkonto bewerten. Weitere Infos auf der jeweiligen Artikelseite auf lidl.de und unter lidl.de/bewertungen/FAQ



DEUTSCHES WEINTOR

Pfalz



Feste feiern,
wie es Euch gefällt.

Mit unseren besten und ausgezeichneten Weinen
von DEUTSCHES WEINTOR.

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**

9
Weihnachten 2024 · DE

nur online

Noch mehr entdecken unter **lidl.de**

Bunt und lecker

Weihnachtliche Vorspeise

Am Südufer des Gardasees geboren, verzaubert der Rosa dei Frati mit seiner charmanten Leichtigkeit und unaufdringlichen Eleganz. Sein Duft erinnert an blühende Wiesen, saftige Äpfel und süße Kirschen. Am Gaumen ist er straff, mit einem Hauch von roten Beeren. Ein eleganter Begleiter für gesellige Abende.



Dieser Sauvignon Blanc leuchtet strohfarben im Glas. Reife tropische Früchte wie Maracuja und Mango und zarte Anklänge von Gras und Stachelbeeren vereinen sich hier in einer besonderen Harmonie. Am Gaumen lässt der Marlborough Sauvignon Blanc sowohl seine Rassigkeit als auch viel Frucht durchblicken.



2023
Cà dei Frati
Rosa dei Frati
fruchtig & frisch
trocken, 12,5 % vol
Lombardei/Italien

(1 l = 16.66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100329305

-10%
UVP 13.90
12.49

2023
Sileni Cellar Selection
Sauvignon Blanc
fruchtig & knackig
trocken, 13,0 % vol
Marlborough/Neuseeland

(1 l = 13.32) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100368858

-16%
UVP 12.00
9.99



10
Weihnachten 2024 · DE

Weihnachtliche **Rezeptideen**



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



Quinoa- Süßkartoffel-Bowl

einfach | gesamt 1 Std.
Zubereitung 1 Std.

Zutaten für 4 Portionen

- 200 g Crownfield Quinoa
- 1 Prise ChanteSel Salz
- 2 Süßkartoffeln
- 2 EL Primadonna Olivenöl
- 100 g Wirsing
- 1 halber Granatapfel
- 1 halbe Bio-Limette
- 1 Avocado
- 250 g frischer Rosenkohl
- 2 EL Milbona Butter
- 25 g Alesto Selection Walnusskerne
- 2 Rumpsteaks
- 1 Prise schwarzer Kania Pfeffer
- 1 Orange
- 3 EL Sesampaste Tahini

Die komplette Zubereitung
findest du auf lidl-kochen.de



Festliche Hauptspeise



Marinierter Lachs mit Kürbispüree und Rosenkohl

 einfach |  gesamt 5 Std.
Zubereitung 1 Std.

Zutaten für 4 Portionen

600 g Fischerstolz Lachsfilet mit Haut
15 g frischer Ingwer
1 Orange
2 Knoblauchzehen
100 ml Sojasauce
4 EL Maribel Honig
600 g Hokkaidokürbis
300 g Pastinaken
1 Prise ChanteSel Salz
500 g frischer Rosenkohl
75 g Milbona Butter
4 EL Belbake Paniermehl
150 ml Milbona Milch
1 Prise schwarzer Kania Pfeffer
1 Prise gemahlene Muskatnuss
1 EL Öl

Die komplette Zubereitung
findest du auf [lidl-kochen.de](https://www.lidl-kochen.de)





Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

2022
**Alma Mora
Select Reserve
Chardonnay**

- fruchtig & elegant
- trocken, 13,0 % vol
- Argentinien

(1 l = 7,99) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100360483

-40%
9.99
5.99



Dieser Chardonnay von Alma Mora verführt mit cremiger Weichheit und einem Hauch von Würze, der die Süße von reifen Bananen, Mango und Birnen umspielt. Nussige Akzente kitzeln die Sinne und versprechen ein Geschmackserlebnis voller aufregender Facetten. Stell dir vor, wie dieser Wein deinen Gaumen mit einem zarten Pilzrisotto oder einer cremigen Maispoularde verwöhnt – ein Gedicht!



Dieser Pinot Noir entführt dich mit seinem Duft von reifen Kirschen, Pflaumen und Veilchen direkt in die sonnige Bourgogne. Schon der erste Schluck verzaubert mit seiner Harmonie und Ausgewogenheit. Trocken, elegant und mit einem Hauch von Verspielt-heit, lässt er dich den Tag mit einem Lächeln ausklingen – ob zu Geflügel, Gegrilltem oder einem herzhaften Gratin. Ein wahrer Alltagsheld mit dem gewissen Etwas!

Bourgogne Pinot Noir AOP

- elegant & fruchtig
- trocken, 12,5 % vol
- Burgund/Frankreich

(1 l = 13,32) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100199578

-33%
14.99
9.99

Winterliches Dessert

Tauche ein in die magische Welt von Sauternes! Der vegane Château Mauras verführt mit der Essenz sonnenverwöhnter Trauben, veredelt durch den Zauber des Botrytis-Pilzes. Ein goldener Tropfen, der Aromen von Aprikose, Orangenmarmelade und Honig auf der Zunge tanzen lässt. Ein absoluter Genuss, der perfekt zu raffinierten Desserts passt.

2013
Château Mauras Sauternes AOC

- intensiv & fruchtig
- süß, 12,5 % vol
- Bordeaux/Frankreich

(1 l = 19,98) Je 0,5 l
Art.-Nr. 100353725

-33%
~~14.99~~
9.99



Vegan

Dieser Pflaumenbrand verführt unsere Sinne. Nach der langen Reifung entfaltet er Aromen von reifen Pflaumen, die an Omas Pflaumenmarmelade erinnern. Ein Genuss für besondere Momente – und ein Statement für alle, die das Besondere zu schätzen wissen.



TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4,7/5
71 Bew. Stand - 7.10.2024

Zünftler
Alter Pflaumenbrand
4 Jahre

- Deutschland
- 40,0 % vol

(1 l = 15,70) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100186900

-15%
~~12.99~~
10.99



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



Veganes Bratapfel- Spekulatius- Tiramisu

👤 einfach | ⌚ gesamt 1 Std.
Zubereitung 1 Std.

Zutaten für 4 Portionen

30 g ganze Alesto Mandeln
500 g rote Äpfel
50 g brauner Zucker
1 Päckchen Belbake Vanillinzucker
100 ml Solevita naturtrüber Apfelsaft
1 Prise Kania Zimt
300 g VEMONDO veganer
Streichgenuss, Natur
2 EL Orangenlikör
3 EL Belbake Zucker
1 Zitrone
600 g Spekulatius
2 EL Kakaopulver

Die komplette Zubereitung
findest du auf lidl-kochen.de



Noch mehr entdecken unter **lidl.de**

Verführerische WEINachten



TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.8/5
195 Bew. Stand - 7.10.2024

2022

Nemea Agiorgitiko POP

-28%
6.99

🍷 fruchtig & würzig

📍 lieblich, 11,5 % vol

📍 Nemea/Griechenland

(1 l = 6.66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100178729

4.99



16

Weihnachten 2024 · DE

Wunderbare **Weihnachtsweine**



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

2019
**José L. Ferrer
Crianza Binissalem
Mallorca DO**

- frisch & fruchtig
- trocken, 13,0 % vol
- Binissalem/Spanien

(1 l = 13,32)
Je 0,75 l
Art.-Nr.
100328958

-20%
~~12.50~~

9.99



2021
**Azinhaga de Ouro
Reserva Douro DOC**

- elegant & würzig
- trocken, 13,5 % vol
- Douro/Portugal

(1 l = 6,66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100332271

-37%
~~7.99~~
4.99



2021
**Poggio Maru Primitivo
di Manduria DOP**

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.8/5
113 Bew. Stand - 7.10.2024

- intensiv & würzig
- trocken, 14,5 % vol
- Apulien/Italien

(1 l = 10,66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100261274

-20%
~~9.99~~
7.99



2023
**Cà Maiol Prestige
Lugana DOP**

- frisch & würzig
- trocken, 12,5 % vol
- Lombardei/Italien

(1 l = 17,32) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100333432

-18%
~~uVP 15.99~~
12.99

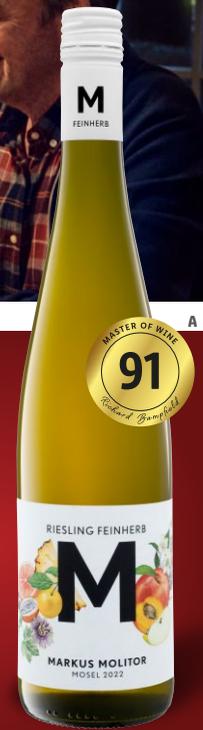


2022
**Markus Molitor „M“
Riesling Mosel QbA**

- mineralisch & fruchtig
- feinherb, 10,5 % vol
- Mosel/Deutschland

(1 l = 11,99) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100358085

-25%
~~11.99~~
8.99



RICHARD BAMPFIELD EMPFIEHLT!
Bestelle goldprämierte Weine.
Bewertungsskala 1-100 Punkte:

95 „Klassiker“ 95-100 Punkte Großartiger Wein	90 „Außerordentlich“ 90-94 Punkte Herausragender Charakter	87 „Sehr gut“ 87-89 Punkte Mit besonderen Eigenschaften
--	---	--

Weitere Infos zur Bewertungsskala
unter lidl.de/bampfield

Barrique & Co.

Wein aus dem Holzfass



Wein aus dem Holzfass genießt unter Weinliebhabern großes Ansehen. Kein Wunder: Bei Winzern ist das Naturmaterial weltweit beliebt und wird traditionell häufig für den Ausbau von exquisiten, qualitativ hochwertigen Weinen eingesetzt. Denn: Der Einsatz von Holz in der Weinbereitung kann einen entscheidenden Einfluss auf das Aroma und die Struktur des Weins haben, seinen Charakter positiv verändern und ihm mehr Komplexität und Tiefe verleihen. Kurz gesagt: Ein großer Wein kann durch den Einsatz von Holz noch größer werden. Doch woran liegt das?

Zum einen weist Holz eine poröse Struktur auf und der darin gelagerte Wein kann durch die Holzporen „atmen“. Diesen Prozess nennt man Mikrooxidation, die Wein auf positive Weise reifen lässt. Zudem enthält Holz ebenfalls Tannine – also Gerbstoffe, die dafür sorgen, dass die traubeneigenen Tannine geschmacklich weicher werden, und dem Wein zusätzlich Struktur verleihen. Wird der Einsatz von Holz gut umgesetzt, gewinnt der Wein dadurch an Komplexität, Tiefe und Langlebigkeit.

Aber der Einsatz von Holz wirkt sich nicht immer auf die gleiche Art auf den Wein aus – insbesondere die Fassgröße, das Toasting, die Holzart und das Alter des Fasses haben einen großen Einfluss auf den Charakter des Endprodukts.

„Wine meets Spirit“:
Ausgesuchte Weine reifen in Eichenholz-Fässern, die zuvor zur Erzeugung von hochwertigen Spirituosen verwendet wurden. Das Ergebnis: eine harmonische Verbindung aus Rotwein und dem rauchigen, würzigen Charakter von Whisky & Co.



Lauffener Weingärtner WHYNE®

- würzig & komplex
- 14,0 % vol
- Württemberg/ Deutschland

Je 0,75 l (11 = 13.32)
Art.-Nr. 100303283

-11%
~~UVP 11.30~~
9.99



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



2018
**Castillo de Albai
Reserva Rioja
DOCa**

- ☞ samtig & kräftig
- 📍 trocken, 13,5 % vol
- 📍 Rioja/Spanien

Je 0,75 l (1 l = 9,32)
Art.-Nr. 100377710

-30%
9.99
6.99



2016
**Barolo Riserva
DOCG trocken**

- ☞ kräftig & würzig
- 📍 trocken, 14,0 % vol
- 📍 Piemont/Italien

Je 0,75 l (1 l = 19,99)
Art.-Nr. 100192006

-25%
19.99
14.99



2021
**Corte Allodola
Amarone della
Valpolicella
DOCG**

- ☞ fruchtig & komplex
- 📍 trocken, 16,0 % vol
- 📍 Venetien/Italien

Je 0,75 l (1 l = 26,66)
(getestet an: L2343A1)
Art.-Nr. 100192004

-20%
24.99
19.99

Das am häufigsten verwendete Fass in der modernen Weinbereitung ist das sogenannte **Barrique** mit einem Inhalt von 225 Litern, welches von Winzern weltweit eingesetzt wird. Diese verhältnismäßig kleinen Fässer gewähren dem Wein mehr Luft- und Holzkontakt als größere Fässer, wie beispielsweise das 500 bis 900 Liter umfassende „Tonneau“, und haben dadurch einen größeren Einfluss auf den Charakter des Weins.

Während früher oftmals Fässer aus Kastanien- oder Pinienholz verwendet wurden, ist inzwischen **Eiche** die mit Abstand am häufigsten eingesetzte Holzart. Dabei werden verschiedene Arten – von französischen Trauben- und Stieleichen bis hin zur amerikanischen Weißeiche – eingesetzt.

Um die Stilistik des Weins zu perfektionieren, unterscheidet der Winzer zudem zwischen verschiedenen Toastingsgraden. Beim „**Toasting**“ oder „**Charring**“ handelt es sich um das Anbrennen bzw. Rösten der Fass-Innenseiten, was sich, je



nach Länge des Flämmens, unterschiedlich auf das Aroma auswirkt. Typische Holznoten von Kaffee, Kokos, Rauch, Karamell, Schokolade oder Vanille können über die Toastinggrade leicht, mittel und stark in unterschiedlicher Intensität und Ausprägung an den Wein abgegeben werden.

Auch das **Alter** des Holzfasses spielt eine wichtige Rolle. Der Einfluss des Barriquefasses nimmt mit der Zeit ab und ist nach der dritten Belegung geschmacklich kaum mehr prägend. Ältere Barriques können trotzdem noch eingesetzt werden, wenn der Winzer den Effekt der Mikrooxidation nutzen will, die Aromatik des Weins aber nicht verändert werden soll.

Findet der Winzer die optimale Balance bei der Verarbeitung der optimal gereiften, gesunden und sorgsam gelesenen Trauben sowie beim „Spiel“ mit dem Holz, entsteht ein perfekt harmonischer, komplexer Wein mit Tiefe und von allerhöchster Qualität.

Noch mehr entdecken unter **lidl.de**

Empfehlungen für die Festtage

aus dem Weinwelt-Team



Taittinger Brut Reserve, Champagner

- 🍷 saftig & mineralisch
- 🍷 brut, 12,5 % vol
- 📍 Champagne/Frankreich

(1 l = 57,32) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100200604

-10€
~~UVP 52,99~~
42,99

Isabell

Weinbetriebswirtin

An Weihnachten darf es ruhig etwas Besonderes sein. Zur festlichen Stimmung an den Feiertagen gönne ich mir mit meinen Liebsten gerne feinen Champagner. Taittinger ist eines der ältesten und berühmtesten Häuser der Champagne und ein echter Klassiker. Mit seinen kraftvollen Aromen von Steinobst, Brioche und Vanille und seiner feinen Perlage eignet sich Taittinger Brut Reserve Champagner perfekt als eleganter Aperitif oder als edler Begleiter zu Lachs oder gebratener Forelle an Weihnachten.



20
Weihnachten 2024 - DE

Empfehlungen für **die Festtage**



**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**



Marco
Sommelier

Als gelernter Sommelier bin ich an den Feiertagen meistens für die Weinauswahl zuständig. Auf das Weihnachtsessen an Heiligabend freue ich mich schon ganz besonders – zu einem saftigen Rinderbraten mit Rotkraut und Kartoffeln werden wir die vollmundige, elegante Privat-Rotweincuvée vom österreichischen Weingut Pfaffl genießen. Aromen von saftigen Brombeeren, etwas Karamell, dunkle Edelschokolade und dazu zarte Röstaromen, sanfte Tannine und jede Menge weicher Schmelz: Dieser Wein ist ein absoluter Traum!

**Weingut Pfaffl
Cuvée PRIVAT**

- 🍷 fruchtig & würzig
- 📍 trocken, 14,0 % vol
- 📍 Niederösterreich/
Österreich

(1 l = 15,99) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100382480

-20%
~~14.99~~
11.99



Tobias
Wein-Experte

Das mittelalterliche Dorf Saint-Émilion liegt inmitten der Bordelaiser Weinberge im Südwesten Frankreichs und ist quasi das Mekka der weltberühmten Bordeaux-Rotweine. In diesem Jahr werden wir zu unserem feierlichen Weihnachtsessen mit der Familie den Cour Saint Liénard Grand Cru genießen – einen vorzüglichen und intensiven „großen Bordeaux“. Mit seinen würzigen und frischen Noten von reifen Früchten und leicht rauchigen Röstaromen passt der edle Rotwein perfekt zu festlichen Anlässen.

**2022
Cour Saint Liénard
Grand Cru Saint-Émilion AOP**

- 🍷 würzig & frisch
- 📍 trocken, 14,0 % vol
- 📍 Bordeaux/
Frankreich

(1 l = 15,99) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100353790

-20%
~~14.99~~
11.99



Sabina
Winzerin & Oenologin

Für mich muss es auch an Weihnachten nicht immer ein opulenter Rotwein sein – ich bevorzuge auch an den Feiertagen einen eleganten Weißwein. Der trockene Riesling „Vom großen Fluss“ von dem VDP-Betrieb Balthasar Bess ist ein wahrer Genuss für Gaumen und Sinne. Mit seinem fruchtigen Bukett, den Aromen von gelbem Steinobst und Apfel ist der frische und mineralische Weißwein für mich der perfekte Begleiter zu einem winterlichen Salat mit Ziegenkäse und karamellisierten Walnüssen.

**2022
BIO Weingut Balthasar Bess
„Vom großen Fluss“ Rheingau
Riesling VDP.Gutswein**

- 🍷 fruchtig & mineralisch
- 📍 trocken, 11,5 % vol
- 📍 Rheingau/
Deutschland

(1 l = 10,66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100365248

-38%
~~12.99~~
7.99



Timo
Spirituosen-Experte

Die Weihnachtszeit ist bei uns zu Hause immer etwas Einmaliges – da darf es auch im Glas etwas Außergewöhnliches sein. Wie dieser charaktervolle, bernsteinfarbene Fine Calvados aus der französischen Normandie. Mit seinen leicht würzigen Holznoten und fruchtigen Apfelaromen schmeckt er mir besonders gut als Digestif nach einem reichhaltigen Weihnachtsmenü. Aber auch in einem winterlichen Apfel-Calvados-Punsch mit Zimt macht sich der Obstbrand hervorragend.

Fine Calvados

- 📍 Frankreich
- 🍷 40,0 % vol

(1 l = 17,13) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100200943

-20%
~~14.99~~
11.99



Cognac

„Eau de Vie“ aus Frankreich

Auf dem historischen Château de Bonbonnet inmitten der malerischen Weinberge des französischen Departments Charente entsteht flüssiges Gold: Claude Chatelier Cognac. Fannie Thibaud von Maison Ferrand hat uns verraten, worin die Besonderheiten bei der Cognac-Herstellung bestehen, was einen perfekten Cognac ausmacht und wozu man das „Wasser des Lebens“ an Weihnachten am besten genießt.





Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter



Cognac wird immer wieder auch als „Eau de Vie“ – also „Wasser des Lebens“ bezeichnet. Was verbirgt sich dahinter. Oder anders gefragt: Was ist denn eigentlich Cognac?

Cognac ist ein Weinbrand, der aus weißem Wein destilliert wird und seit langer Zeit existiert. Ursprünglich importierten die Holländer diesen Wein und begannen ihn zu destillieren, wodurch der Cognac geboren wurde.

Gibt es generell einen Unterschied zwischen Weinbrand/Brandy und Cognac?

Ja, es gibt Unterschiede. Jeder Cognac ist ein Brandy, aber nicht jeder Brandy ist ein Cognac. Für Cognac gibt es ungefähr 23 Seiten von Regeln, die unter anderem vorschreiben, dass er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen muss. Außerdem wird er in einem speziellen „Alambic Charentais“ mit offenem Feuer destilliert. Brandy unterliegt ebenfalls Regeln, die jedoch je nach Land variieren, wie bei spanischem oder englischem Brandy. Diese Unterschiede machen Cognac zu einem einzigartigen Produkt.

„Jeder Cognac ist ein Brandy, aber nicht jeder Brandy ist ein Cognac.“

Worin bestehen die Besonderheiten bei der Cognac-Herstellung? Was liegt Ihnen bei der Herstellung Ihrer Produkte besonders am Herzen?

Bei Cognac Ferrand legen wir besonderen Wert darauf, den gesamten Prozess von der Rebe bis zur Abfüllung in die Flasche selbst zu kontrollieren. Wir verwenden gerne verschiedene Rebsorten. Während Cognac meist aus 95% Ugni Blanc besteht, nutzen wir auch Colombard, der einen interessanten, blumigen Geschmack verleiht. Zudem haben wir eine einzigartige Heiztechnik, die sogenannte „Courbe de Chauffe“, die unseren Cognac besonders macht.



Fannie Tibaud

ist als Creation & Experimentation Manager gemeinsam mit Master Blender Alexandre Gabriel bei Maison Ferrand für die Kreation und (Weiter-) Entwicklung der Spirituosen verantwortlich.



Claude Chatelier VSOP Cognac mit Geschenkbox

Cognac/Frankreich

40 % vol

(1 l = 54,28) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100313366

-15%
~~UVP 44,90~~
37,99

Wir führen viele Experimente durch, um die beste Qualität zu erzielen. Manchmal gelingen sie, manchmal nicht, aber das Endprodukt muss immer unseren hohen Standards entsprechen.

Was können Sie uns über Maison Ferrand erzählen? Was sind die Vision und Mission des Unternehmens?

Bei Maison Ferrand investieren wir viel Energie in die Kreation einzigartiger Produkte. Wir folgen nicht unbedingt aktuellen Trends, sondern kreieren, was wir für geschmacklich interessant halten. Wir denken gerne „outside the box“ und experimentieren mit neuen Ideen. Ein Beispiel dafür ist unser Renegade Barrel mit Sauternes- oder Kastanien-Finish. Diese Fässer waren früher nicht für Cognac erlaubt, doch wir haben sie verwendet, um neue Geschmacksrichtungen zu entdecken und zu entwickeln.

Was ist das Erfolgsgeheimnis von Maison Ferrand?

Unser Erfolgsgeheimnis liegt in Kreativität, Fachwissen und Innovation. Wir versuchen, exzellente Produkte herzustellen, und setzen dabei auf historische Techniken und Inspirationen aus anderen Spirituosen. Wir probieren verschiedene Methoden aus, um innovative und qualitativ hochwertige Cognacs zu kreieren.

Wofür steht die Marke Claude Chatelier?

Claude Chatelier haben wir ins Leben gerufen, um eine Marke zu schaffen, die für Tradition und Leidenschaft steht. Das Herzstück von Claude Chatelier ist das kunstvolle Blending zu einer gleichbleibend außergewöhnlichen Qualität aufgrund des handwerklichen Geschicks der Kellermeister und der sorgfältigen Auswahl der Trauben. Mit den Qualitätsstufen VS, VSOP und XO möchten wir sowohl Kenner als auch Neu-Entdecker auf eine Reise in die Welt der Cognacs mitnehmen.

Kommen wir zu Alexandre Gabriel: Er ist Eigentümer von Maison Ferrand und seit über 30 Jahren Master Blender. Was verbirgt sich hinter diesem Titel und wie groß ist Gabriels Einfluss auf die Cognac-Produktion? Woher kommt Alexandres Leidenschaft für Spirituosen und insbesondere Cognac?

Alexandre Gabriels Großvater war Winzer im Burgund, und so entdeckte Alexandre schon früh seine Leidenschaft für Wein und

„Unser Erfolgsgeheimnis liegt in Kreativität, Fachwissen und Innovation.“



**Claude Chatelier XO
Cognac mit Geschenkbox**

📍 Cognac/Frankreich

🍷 40 % vol

(1l = 71,42) Je 0,7l
Art.-Nr. 100313367

-24%
UVP 65,90

49.99





**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**



Spirituosen. Mit 22 Jahren hatte er die Möglichkeit, bei Maison Ferrand einzusteigen und später das Unternehmen zu übernehmen. Er war mehrere Jahre Vizepräsident der BNIC für Cognac, was ihm tiefere Einblicke in die Branche gab. Sein Einfluss auf die Cognac-Produktion ist enorm, da er innovative Methoden einführt und traditionelle Techniken bewahrt.

Was macht für Sie einen perfekten Cognac aus?

Ein perfekter Cognac sollte eine ausgewogene Balance zwischen fruchtigen Noten und Holzaromen haben. Es darf nicht zu viel oder zu wenig Holzgeschmack vorhanden sein. Die Balance zwischen Holz und Alkoholgehalt ist entscheidend. Komplexität, Ausgeglichenheit, leichte Vanille- und Blumennoten sowie Fruchtigkeit sind für mich die Merkmale eines perfekten Cognacs.

Was ist das Besondere an Claude Chatelier Cognac und was erwartet uns bei einer Verkostung?

Bei Claude Chatelier wählen wir Cognacs aus verschiedenen Lagerhäusern, sowohl feuchten als auch trockenen. Wir streben danach, klassische VS-, VSOP- und XO-Cognacs zu produzieren, die konsistent im Geschmack sind. Diese Gleichmäßigkeit und Qualität machen Claude Chatelier besonders.

Was verraten uns die Abkürzungen XO, VS und VSOP auf Cognac-Flaschen?

XO steht für „Extra Old“, VS für „Very Special“ und VSOP für „Very Superior Old Pale“. Ein VS-Cognac muss mindestens 2 Jahre alt sein, ein VSOP mindestens 4 Jahre und ein XO mindestens 10 Jahre. Früher betrug das Mindestalter für XO 6 Jahre, aber das

wurde auf 10 Jahre erhöht. Diese Angaben helfen dem Verbraucher, zu wissen, wie alt der Cognac mindestens ist. Im Durchschnitt sind XO-Cognacs 15 bis 20 Jahre alt. Bei Ferrand verwenden wir diese Bezeichnungen nicht, um die Konsumenten nicht zu beeinflussen, da wir glauben, dass Qualität nicht ausschließlich vom Alter abhängt. Wir nutzen diese Abkürzungen jedoch bei Claude Chatelier. Unsere Ferrand Selection des Anges entspricht beispielsweise einem XO und kann mit anderen XO-Cognacs verglichen werden.

Wie oder wozu trinkt man Cognac, gerade an Weihnachten oder auch Silvester, am besten?

An Weihnachten empfehle ich, Cognac für etwa zwei Stunden in den Tiefkühlschrank zu stellen und dann mit Roquefort oder Blauschimmelkäse zu genießen. Diese Kombination aus altem Cognac und Käse ist genial. Klassischerweise passt auch ein rotes Fruchtdessert sehr gut zu einem VS- oder VSOP-Cognac. Hier würde ich den Claude Chatelier VS oder VSOP empfehlen.



**Claude Chatelier
VS Cognac**

📍 Cognac/
Frankreich
🍷 40 % vol

(1 l = 42,85) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100313365

-16%
~~UVP 35.90~~

29.99

Whisky Wonderland



Schottland ist DAS Whisky-Land schlechthin und auf der ganzen Welt für qualitativ herausragenden Whisky bekannt. Aber nicht nur Schottland und Irland stellen die vielfältige Spirituose her – längst ist auch der Rest der Welt auf den Geschmack gekommen. Von Japan bis Kanada, von den USA bis Deutschland wird Whisky produziert. Auch wenn alle Whiskys nach den grundlegend gleichen Verfahren gebrannt sind, unterscheiden sie sich in ihrer Stilistik und ihrem Geschmack enorm. Das liegt nicht nur an der Herkunft der Komponenten, sondern auch an den Unterschieden in den Bestandteilen, Zutaten und Zusammensetzungen an sich.

Die bekanntesten Whiskysorten sind **Single Malt Whisky**, **Single Grain Whisky** und **Blended Whisky**. Aber was steckt eigentlich hinter diesen Bezeichnungen?

Single vs. Blend

Single Malt oder Single Grain Whiskys stammen aus einer einzigen Brennerei. Die gemälzte Gerste bzw. das Getreide wird also in einer einzelnen Destillerie abgefüllt und verarbeitet. Dafür dürfen grundsätzlich verschiedene Fässer der gleichen Brennerei verwendet werden. Anders ist das bei Single-Cask-Abfüllungen, bei denen der Whisky aus einem Fass stammen muss. Für einen Blended Whisky werden verschiedene (Malt- und Grain-)Whiskys miteinander vermischt, die meistens aus unterschiedlichen Brennereien stammen. Besteht ein Blend zu 100 % aus verschiedenen Malt Whiskys, nennt man ihn Blended Malt.

Single Malt vs. Single Grain

Für die Herstellung von Single Malt Whiskys darf ausschließlich gemälzte Gerste verarbeitet werden. Single Grain Whiskys dürfen hingegen aus verschiedenen Getreidesorten wie Mais, Roggen und Weizen bestehen.



**Dimple Golden Selection
Blended Scotch Whisky**

📍 Schottland

🍷 40,0 % vol

(1 l = 28.56) 1e 0,7 l
Art.-Nr. 100367050

-20%
UVP 24.99

19.99

**Berühmt aus
„Breaking Bad“**

**Dimple Golden Selection
Blended Scotch Whisky**

Dimple ist eine der ältesten Whisky-Marken der Welt und der „Dimple Haig“ entwickelte sich bereits in seiner Anfangszeit zum Getränk der Reichen und Schönen. Der bis heute treueste Fan des Prestigegetränks: Walter White. In der berühmten AMC-Serie „Breaking Bad“ ist Dimple der Lieblingswhisky des Highschool-Lehrers Walter White.

So schmeckt er:

Der Dimple Golden Selection besteht aus sorgfältig ausgewählten Whiskys. Mit seinem kräftigen Geschmack von Frucht und Mokka ist er ein wahres Meisterwerk. Pur entfalten sich die reichhaltigen, rauchigen Geschmacksnuancen dieses Whiskys in all seinen Facetten, auf Eis wird er am Gaumen besonders geschmeidig, während die komplexe Charaktertiefe optimal zur Geltung kommt.



**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**

35 Jahre gereift:

The Targe Highland Single Grain Whisky

Dieser 35 Jahre gereifte Single Grain Whisky stammt aus den Highlands – der größten Whisky-Region Schottlands. Der limitierte The Targe Highland Single Grain wurde nach dem kunstvoll verzierten Kampfschild der Krieger Schottlands benannt und ist ein echtes Juwel der Whiskykunst. Durch seine lange Reifezeit im Eichenfass überzeugt er mit einer beeindruckenden Komplexität und Tiefe. Der Whisky wurde zudem nicht kaltfiltriert – non-chill-filtered – und bietet somit anspruchsvollen Whiskykennern ein einzigartiges, ungefiltertes Genusserlebnis und unverfälschtes Aroma.

So schmeckt er:

In der Nase entfaltet sich ein Aroma von cremigem Karamell mit Noten von Vanille und Honig. Die Süße wird durch eine leichte Würze von Eichenholz und einem Hauch Orangenschale perfekt ausbalanciert. Ein vollmundiger und seidiger Körper umschmeichelt den Gaumen und verführt mit einer Kombination aus süßem Malz, dunkler Schokolade, getrockneten Früchten und einer dezenten Rauchnote.

„Ein waschechter Bayer“:

Slyrs Bavarian Single Malt Whisky

„It's not a Scotch, it's not a Bourbon, it's a Slyrs“ erklärt der Hersteller den Charakter seiner Whiskys. Obwohl der Name SLYRS (wird „Schliers“ ausgesprochen) gälisch ist und iroschottische Wurzeln hat, ist die Brennerei am Schliersee durch und durch bayerisch. In ihrer Destillerie in Oberbayern wird ausschließlich reife Gerste aus dem Münchner Umland und das klare Gebirgswasser der Bannwandquelle verarbeitet. Mithilfe des bayerischen Bergklimas reift der Whisky in amerikanischer Weißeiche zu dem, was er heute ist: „ein waschechter Bayer“.

So schmeckt er:

Eine fruchtige Kombination aus Aprikose und Orangenzeste trifft auf den würzigen Duft von frischem Ingwer, begleitet von einer dezenten Karamellnote. Am Gaumen präsentiert er seine elegante Struktur mit harmonisierender Süße. Ein vielfältiger Mix an Nüssen entfaltet sich am Gaumen, unterstützt durch eine subtile Marzipanote.

18 Jahre Speyside-Magie:

Speyside Single Malt Scotch

Das Herz des Whisky-Landes Schottland ist die Region Speyside, in der einige der weltweit bekanntesten und renommiertesten schottischen Whisky-Destillerien zu Hause sind. Ein herausragender Botschafter der schottischen Speyside ist der Ben Bracken Single Malt. Nach jahrhundertalter Tradition wurde er in kupfernen Brennblasen destilliert und danach in Eichenfässer gelegt. 18 Jahre durfte er hier zu diesem einzigartigen, bernsteinfarbenen Whisky heranreifen.

So schmeckt er:

Tiefgründig und ausgewogen in der Nase, mit fruchtigen und malzigen Aromen. Er überzeugt mit Noten von Honig, Bananen, Sultaninen und Heidekraut sowie einem geschmeidigen und cremigen Mundgefühl. Den feinen Frucht- und Porridge-Noten mit einer leichten Würze folgt ein runder und lang anhaltender Abgang mit Frucht- und Eichennoten.

**Streng
limitiert
auf 1.000
Flaschen**



The Targe Highland Single Grain Scotch Whisky 35 Jahre

Highland/Schottland
46,2 % vol

-35%
~~199,-~~

129,-

(1 l = 184,29) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100368545



Slyrs Bavarian Single Malt Whisky mit Geschenkbox

Oberbayern/Deutschland
43 % vol

-26%
~~UVP 56,90~~

41,99

(1 l = 59,99) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100322762



Ben Bracken Speyside Single Malt Scotch Whisky 18 Jahre mit Geschenkbox

Speyside/Schottland
41,9 % vol

-28%
~~69,99~~

49,99

(1 l = 71,42) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100340193

Noch mehr entdecken unter **lidl.de**

Ein Fest für die Sinne



TOP BEWERTET

Kundenbewertung**
★★★★★ 4.9/5

56 Bew. Stand - 7.10.2024

Heiko Blume
Sanddornlikör

📍 Deutschland

🍷 15,0 % vol

-20%
7.49

5.99

(1 l = 11.98) Je 0,5 l
Art.-Nr. 100219456

Romanza Amaretto Mandellikör

📍 Deutschland

🍷 20,0 % vol

-17%
8.49

6.99

(1 l = 9.99) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100357094

Plantation Rum Original Dark
Rum Barbados & Jamaica

📍 Karibik

🍷 40 % vol

-24%
UVP 19.95

14.99

(1 l = 21.42) Je 0,7 l
Art.-Nr. 100313368



28

Weihnachten 2024 - DE

Weihnachtliche **Spirituosen**



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Tipp: Rosmarin-Aroma

Du kannst einen Rosmarinweig flambieren, indem du ihn über einer Flamme drehst. Die austretenden ätherischen Öle werden kurz entzündet und gehen leicht karamellisiert in den Gin Tonic über.



TOP BEWERTET

Kundenbewertung**
★★★★★ 4.7/5

102 Bew. Stand - 7.10.2024

Armilar Tawny Port 10 Jahre

Portugal
20,0 % vol

-20%
14.99

11.99

(1 l = 15.99) Je 0.75 l
Art.-Nr. 100205458

Brockman's Intensely Smooth Premium Gin

England
40 % vol

-24%
UVP 32.99

24.99

(1 l = 35.70) Je 0.7 l
Art.-Nr. 100318545

Hampstead London Dry Gin Mandarin

Deutschland
40 % vol

-33%
14.99

9.99

(1 l = 14.28) Je 0.7 l
(ISW: L0125MA)
(ISWC: L0841SL)
Art.-Nr. 100324621

Einfach und schnell unter [lidl.de](https://www.lidl.de) inkl. MwSt., zzgl. Versandkosten, bestellbar. *Weitere Infos zum Versandkostengutschein siehe Seite 3.

**Weitere Infos zu Kundenbewertungen auf S. 8. ^A Infos zur Bampfield-Bewertungsskala auf Seite 17. ^C Infos zur IWSC-Bewertungsskala auf Seite 15.

^E Infos zur ISW-Bewertungsskala auf Seite 7.

29

Weihnachten 2024 - DE

nur online

Wein & Schokolade: **It's a match!**

Vom Schoko-Nikolaus über leckere Weihnachtsplätzchen bis hin zu Lebkuchen und weihnachtlichen Pralinen: Rund um Weihnachten ist das Thema Schokolade allgegenwärtig. Perfekt wird das Genusserlebnis mit dem passenden Wein. Denn Wein und Schokolade können zu einem echten Traumpaar werden – in der richtigen Kombination.

Insgesamt haben Wein und Schokolade viel mehr Gemeinsamkeiten, als man auf den ersten Blick vielleicht vermuten würde. Denn der Geschmack der beiden Genussmittel wird maßgeblich von Terroir, Anbau und Lagen beeinflusst. Ein Riesling, der auf Schiefergestein wächst, hat eine andere Charakteristik als ein Riesling, der auf Lößboden gedeiht. Bei Schokolade verhält es sich ähnlich. Kakao aus Ecuador schmeckt grundsätzlich erst einmal anders als jener, der im knapp 20.000 Kilometer entfernten Indonesien angebaut wurde.

Aber wie findet man die optimale Kombination aus Wein und Schokolade? Oder anders gefragt: Welche Schokolade ist das „perfekte Match“ für meinen Wein?

Generell ist entscheidend, die Intensität der beiden Gaumenschmeichler zu berücksichtigen. Je dunkler die Schokolade ist, desto intensiver präsentiert sie sich auch im Geschmack. Entsprechend passen zu heller Schokolade eher körperreichere Weine mit mehr Fruchtsüße, während dunkle Schokolade mit kräftigen und intensiven Rotweinen harmoniert. Wichtig ist, dass sich Wein und Schokolade nicht gegenseitig im Geschmack überlagern, sondern sich auf positive Weise ergänzen.

Schon gewusst?

Zu Weihnachtsplätzchen mit einer Füllung aus Obstmarmelade oder Pralinen mit Fruchtfüllung passt übrigens am besten ein Wein, dessen Aromen sich im Gebäck wiederfinden – also Himbeerfüllung zu Wein mit Himbeer-Noten usw.



Milchschokolade mag samtigen Wein

Milchschokolade besticht durch ihre zarten, sahnigen Aromen, köstliche Karamellnoten und eine moderate Süße. Unter den braunen Schokoladensorten hat sie mit 32 % bis 49 % den geringsten Kakaoanteil. Charaktervolle, samtige Weine mit einem fruchtigen Bukett und mit würzigen Vanillenoten kommen ihr besonders entgegen.

2021
**Mezquiriz Tempranillo
Tinto Roble Navarra DO**

- 🍷 fruchtig & würzig
- 🍷 trocken, 13,5 % vol
- 📍 Navarra/Spanien

-30%
6.99

4.89

(1 l = 6.52) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100033109



Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen



Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen



Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter

Die
jeweils pas-
sende Schoko-
lade findest du in
deiner Lidl-
Filiale



Salzkaramell liebt trockenen Weißwein

Salzkaramell-Schokolade ist schon alleine etwas ganz Besonderes. Feine Schokolade mit 32 % Kakao, durchzogen mit knusprigen Karamellstücken und einem Hauch Fleur de Sel – ein Knalleffekt für die Geschmacksnerven. Perfekt dazu: ein trockener, knackiger Sauvignon-Blanc-Weißwein, dessen fruchtige Aromen vom Salz optimal in Szene gesetzt werden. Diese Kombination ist der Knaller!



2023
Sauvignon Blanc Rheinhessen

- frisch & fruchtig
- trocken, 11,5 % vol
- Rheinhessen/
Deutschland

(1 l = 6,66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100376929

-37%
7.99
4.99

Sol de Reymos
Dulce de Moscatel Valencia DO

- fruchtig & floral
- süß, 15,0 % vol
- Valencia/Spanien

(1 l = 9,78) Je 0,5 l
(getestet an: 3HG432)
Art.-Nr. 100365593

-30%
6.99
4.89



Weißer Schokolade und fruchtsüßer Wein

Weißer Schokolade passt hervorragend zu zarten, fruchtsüßen Weinen. Da diese Schokoladensorte in erster Linie die Butter aus der Kakaobohne bezieht und nur einen geringen Kakaoanteil hat, ist sie cremig und sanft. Ein Likörwein mit fruchtigen und floralen Noten harmonisiert perfekt mit der Süße und Geschmeidigkeit von weißer Schokolade – quasi eine „Traumhochzeit in Weiß“.

2020
Cigar Box
Hand Harvested
Cabernet Sauvignon

- ☞ würzig & elegant
- ☞ trocken, 13,5 % vol
- ☞ Valle Central/Chile

(1 l = 10,66) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100338226



-20%
9.99
7.99

Tipp:

Zu diesem Duo
passen auch würzige
kubanische Zigarren
hervorragend.

Dunkle Schokolade ist für Weinkenner

Dunkle Schokolade ist etwas für Genießer. Bei hohen Kakaoanteilen zwischen 70 % und 80 % präsentiert sich Zartbitter-Schokolade mit einem komplexen und intensiven Geschmack. Die dazu passenden Weine sind deshalb etwas für echte Weinkenner: kräftige, vollmundige Rotweine mit viel Textur, kräftigen Tanninen und wenig Säure.

Mozart Chocolate
Cream Liqueur Gold

- ☞ Österreich
- ☞ 17,0 % vol

(1 l = 23,98) Je 0,5 l
Art.-Nr. 100363795

-25%
UVP 15.99
11.99



All in one!

Die perfekte Spirituose für Schokoladen-Liebhaber. Der Mozart Chocolate Cream Liqueur überzeugt mit seinem intensiven Schokoladenaroma und einer cremigen Textur und lässt sich ideal pur auf Eis genießen.



KALTES, KLARES WASSER. DER PREMIUM VODKA AUS BERLIN.



SASH&FRITZ



PREMIUM VODKA

WILD CHILD DISTILLERS

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**

33
Weihnachten 2024 · DE

nur online 

Silvester. wird prickelnd **Prosit Neujahr!**

Ob beim Aperitif zum Feiertagsmenü, dem traditionellen Anstoßen an Silvester oder als Geschenk zu Weihnachten – Schaumwein ist ein gern gesehener Partygast, wann immer es etwas zu feiern gibt.

Dabei sind Schaumweine nicht nur im Geschmack unheimlich vielseitig – auch in der Herstellung unterscheiden sich Secco, Crémant und Co. voneinander.

Secco und Frizzante werden als Perlweine im wahrsten Sinne des Wortes „verperlt“, das heißt, die Kohlensäure wird erst nach der eigentlichen Gärung zugesetzt. Ein unkomplizierter prickelnder Genuss für jeden Anlass.

Für Premium-Schaumweine gelten dagegen ganz andere Regeln und streng regulierte Qualitätsmaßstäbe. So erfolgt die zweite Gärung bei Champagner, Winzersekt, Cava und Crémant traditionell in der typischen dickwandigen Flasche – das nennt man traditionelle Flaschengärung. Weil die Flaschen während dieser zweiten Gärung fest mit Kronkorken verschlossen sind, bleibt die Kohlensäure in der Flasche, und der Druck von mindestens 3,5 Bar im fertigen Produkt entsteht. Die edlen Tropfen liegen für mindestens 9 Monate – teilweise auch für mehrere Jahre – in der Sektflasche „auf der Hefe“. Anschließend wird die Hefe durch den Vorgang des „Degorgierens“ aus der Flasche entfernt und diese schließlich wieder mit Sektorkorken verschlossen. Dadurch entstehen besonders feine Aromen, und auch die Perlage wird feinerlig und elegant, was dem Schaumwein einen besonders weichen und geschmeidigen Charakter verleiht.

Schon gewusst?

Je nach Größe haben Sektflaschen unterschiedliche Bezeichnungen: Die kleinste Flasche umfasst 0,2 Liter und heißt Piccolo, eine reguläre Sektflasche enthält 0,75 Liter und wird Bouteille genannt und eine Magnum-Flasche beinhaltet 1,5 Liter.





**Vielfalt von
über 1500 Weinen
und Spirituosen**



**Ab 79 € versand-
kostenfrei* bestellen**



**Jetzt zum Newsletter
anmelden unter:
lidl-weinwelt.de/newsletter**

Frank- reichs Liebling

Nicolas Feuillatte steht für einen neuen Stil: Bodenständig, modern und feminin. Nicht Prestige, Glanz und Glamour stehen im Vordergrund, sondern Lebensfreude pur. Sinnlich, elegant und geschmeidig präsentiert er eine Vielzahl von Aromen gelber Früchte.



Nicolas Feuillatte Grande Réserve

- intensiv & kräftig
- brut, 12,0 % vol
- Champagne/
Frankreich

(1 l = 39,87) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100357235

-25%
~~UVP 39,90~~
29,90

Champagner

ist weltweit der wohl bekannteste und edelste Vertreter unter den Schaumweinen. Er wird nach der traditionellen Flaschengärmethode hergestellt, die dank des Champagners auch als „méthode champenoise“ bezeichnet wird. Der Premium-Schaumwein muss aus Weintrauben bestehen, die in der französischen Weinbauregion Champagne geerntet und verarbeitet wurden. Die drei meistverwendeten Rebsorten für Champagner sind Pinot Noir, Pinot Meunier und Chardonnay.



Carl Jung Mousseux Dry vegan alkoholfrei

- spritzig & frisch
- trocken, 0,0 % vol
- Deutschland

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.6/5
45 Bew. Stand - 7.10.2024

(1 l = 7,99) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100258070

-14%
~~6,99~~
5,99

Crémant

Crémant de Loire Rosé AOC

- frisch & elegant
- brut, 12,5 % vol
- Loire/Frankreich

TOP BEWERTET
Kundenbewertung**
★★★★★ 4.6/5
45 Bew. Stand - 7.10.2024

(1 l = 9,32) Je 0,75 l
Art.-Nr. 100242487

6,99



Amorany Cava Gran Cuvée

- fruchtig & floral
- brut, 11,5 % vol
- Katalonien/
Spanien

(1 l = 9,32) Je 0,75 l
BWT: getestet an
Lot-Nr. L2323W2
Mundus: getestet an
Lot-Nr. L2532W2
Art.-Nr. 100158021

-30%
~~9,99~~
6,99

Cava

ist Schaumwein erlesenster Qualität aus Spanien. Er wird, wie Champagner und Crémant, nach der „méthode champenoise“ hergestellt. Bis zum Jahr 1986 hieß Cava daher auch „Champán“, inzwischen ist „Champagner“ jedoch die exklusive Bezeichnung der französischen Champagne. Seitdem heißt der spanische Vertreter Cava – benannt nach den Kellern, in denen er heranreift. Hergestellt wird Cava größtenteils aus den drei autochthonen weißen Rebsorten Macabeu, Xarello und Parellada.

Schon gewusst?

Echter Cava trägt auf der Unterseite seines Korkens einen eingebraunten oder aufgedruckten vierzackigen Stern. Der Stern garantiert, dass der Schaumwein nach der „méthode champenoise“ hergestellt wurde.

„Dry January“

Trends wie der „Dry January“, bei dem im Januar auf Alkohol verzichtet wird, sind aktuell auf dem Vormarsch. Partystimmung gibt es aber natürlich auch ohne Alkohol, denn die Vielfalt alkoholfreier Alternativen ist heute geradezu berauschend! Besonders alkoholfreie Schaumweine sind beliebt wie nie. Bei entalkoholisierem Schaumwein handelt es sich üblicherweise um fertige vergorene Weine, denen mithilfe der schonenden Vakuumdestillation nachträglich der Alkohol entzogen wird. Auf prickelnden Genuss muss also niemand verzichten!

Verschenke an den **FEIERTAGEN**
eine Vielfalt an Genussmomenten.



BITTE TRINKEN SIE VERANTWORTUNGSVOLL. | [DRINKIQ.com](https://www.DRINKIQ.com)



36

Weihnachten 2024 · DE

Jetzt bestellen in **deiner Lidl Weinwelt**