



# *Wir feiern!* SAISONHEFT FRÜHJAHR

01. MÄRZ BIS 30. JUNI 2025

**WIR FEIERN**  
**90 Jahre**  
**SEIT 1935**  
**WETZLICH**

GLAS FÜR GLAS ZUM WEINGENUSS

Wetzlich Optik-Präzision GmbH  
Friedrich-Ebert-Str. 9-11 | 41352 Korschenbroich





# WETZLICH

## SAISON FRÜHJAHR

---

01. MÄRZ BIS 30. JUNI 2025



Wir waren für Sie im **Kölner Wein Depot** unterwegs, haben uns fachkundig beraten lassen – und natürlich auch probiert!

Welche Weine es in unsere **Auswahl für das Frühjahr 2025** geschafft haben, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.







# WETZLICH

## ROTWEIN

---

### Rioja Mileto Crianza DOCa

**Bodegas Alvia, 2020**

**Herkunft**

Ventosa, Rioja, Spanien

**Rebsorten**

Tempranillo, Garnacha, Mazuelo

**Farbe**

Strahlendes Kirschrot mit feinen Ziegelreflexen

**Duft**

Ein vielschichtiges Bouquet mit reifer Frucht im Vordergrund, begleitet von sanften Röstaromen und einem Hauch von Toast.

**Geschmack**

Harmonisch und ausgewogen mit weichen Tanninen, die ihm trotz seiner Jugend eine angenehme Zugänglichkeit verleihen. Der lange, elegante Abgang überzeugt mit intensiven, aromatischen Nuancen.

**Alkoholgehalt**

13,5 % vol.

**Ausbau**

13 Monate in Fässern aus amerikanischer Eiche gereift.

**Crianza-Weine**

Diese Kategorie steht für Weine mit mindestens drei Jahren Reifezeit, davon mindestens ein Jahr im Fass und mehrere Monate in der Flasche. Bei Weißweinen beträgt die Fassreife mindestens sechs Monate.





# WETZLICH

## WEIßWEIN

---

### Weißburgunder feinherb

**Winzergenossenschaft Mayschoß-Altenahr,  
2023**

#### **Herkunft**

Ahrtal, Rheinland-Pfalz, Deutschland

#### **Rebsorten**

Weißburgunder

#### **Farbe**

Helles Gelb

#### **Duft**

Zarte und feingliedrige Aromen mit delikaten  
Zitrusnoten

#### **Geschmack**

Ein Hauch von Restsüße verleiht diesem Wein einen  
zarten Schmelz und einen robusten Körper. Ein  
erfrischender Burgunder mit Aussagekraft.

#### **Alkoholgehalt**

12,5 % vol.

#### **Ausbau**

Im Edelstahltank gereift

#### **Speiseempfehlung**

Empfohlene Serviertemperatur 8-10°C  
Ideal zu Fischgerichten und besonders zur  
Spargelsaison.





# WETZLICH

## SCHAUMWEIN

---

### Chardonnay Winzersekt Brut

**Weingut Hirschhof, 2015**

#### **Herkunft**

Rheinhessen, Deutschland

#### **Rebsorten**

100% Chardonnay

#### **Farbe**

Helles, leuchtendes Gelb

#### **Duft**

Elegantes Bukett mit Noten von reifer Birne, feinem Gebäck und zartem Flieder

#### **Geschmack**

Frischer Auftakt mit einer cremigen, feinperligen Mousse am Gaumen. Saftig und aromatisch mit eleganter Struktur und langem, anhaltendem Abgang.

#### **Alkoholgehalt**

12 % vol.

#### **Ausbau**

Traditionelle Flaschengärung, Naturkorkverschluss

#### **Speiseempfehlung**

Empfohlene Serviertemperatur 6-8°C  
Ideal zu gebratenem Geflügel mit asiatischem Reis, leichten Gerichten oder als eleganter Aperitif mit feinem Gebäck.

#### **Besonderheiten**

- ✓ Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-039)
- ✓ Vegan – ohne tierische Inhaltsstoffe





# WETZLICH

## SAISON FRÜHJAHR

---

01. MÄRZ BIS 30. JUNI 2025



In Zusammenarbeit mit:

Kölner Wein Depot  
Amsterdamer Str. 1  
50668 Köln



Posten Sie ein Foto von sich und / oder Ihrer Wein-Prämie und markieren Sie uns auf Instagram (@wetzlich\_lenses)! Mit etwas Glück gewinnt Ihr gesamtes Team eine exklusive Produktionsführung bei Wetzlich – natürlich mit anschließender Weinverkostung!

Wetzlich Optik-Präzision GmbH  
Friedrich-Ebert-Str. 9-11 | 41352 Korschenbroich