



WETZLICH

Wir feiern!

SAISONHEFT SOMMER

01. JULI BIS 31. OKTOBER 2025

WIR FEIERN

90 Jahre

SEIT 1935

WETZLICH

GLAS FÜR GLAS ZUM WEINGENUSS

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



SAISON SOMMER

01. JULI BIS 31. OKTOBER 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 den Sommer 2025** geschafft haben, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.





WETZLICH

ROTWEIN

Polvanera Primitivo Puglia IGT Bio

Bio-Weingut Polvanera, 2022

Herkunft

Apulien, Italien

Rebsorten

Primitivo

Farbe

Rot

Duft

Frischer Duft dunkler Beeren wie Brombeere, Heidelbeere und reifer Sauerkirsche, ergänzt durch Amarena-Noten. Dazu eine feine Würze von Rosmarin, Piniennadeln und ein Hauch Buchenrauch.

Geschmack

Im Mund zeigt sich der Wein kraftvoll und ausdrucksstark. Saftige dunkle Kirschen treffen auf herbe Noten von grüner Walnuss, gebrannten Mandeln und dunkler Schokolade. Kein süßer Film am Gaumen – stattdessen sorgt eine überraschend frische Säure für Klarheit. Kräftige Tannine und fester Grip sorgen für ein langes, strukturiertes Finale.

Alkoholgehalt

14,5 % vol.

Ausbau

7 Tage Maischegärung in Edelstahltanks, 6 Mon. in Edelstahltanks, 3 Mon. Flaschenreifung

Ideal zu

Pasta, Steak, Weichkäse



WETZLICH

WEIßWEIN

Salwey Grauburgunder

Weingut Salwey, 2023

Herkunft

Kaiserstuhl, Deutschland

Rebsorten

Grauer Burgunder

Farbe

Hell leuchtendes Gold-Gelb

Duft

Gelbe Steinfrüchte, reife Birne, feine Zitrusnoten

Geschmack

Fruchtig frisch & leicht: Am Gaumen zeigen sich Zitrusaromen, Aprikose, Pfirsich und ein Hauch Ananas. Der Abgang ist saftig und frisch.

Alkoholgehalt

12,5 % vol.

Ausbau

Im Edelstahltank gereift

Speiseempfehlung

Empfohlene Serviertemperatur 10°C
Ideal zu Tapas, Snacks, Fisch, zum Grillen

Besonderheiten

✓ Vegan – ohne tierische Inhaltsstoffe





WETZLICH

SCHAUMWEIN

Crémant Sekt Brut

Winzergenossenschaft Britzingen

Herkunft

Baden, Deutschland

Rebsorten

Grauer Burgunder, Weißer Burgunder, Riesling

Farbe

Strahlendes Hellgelb

Duft

Fruchtiges Bouquet mit Noten von Äpfeln, Zitrusfrüchten und einem Hauch von Blüten.

Geschmack

Er begeistert am Gaumen mit seiner erfrischenden Säure, seiner lebendigen Frische und seiner angenehmen Trockenheit. Sein vollmundiger und harmonischer Charakter macht ihn zu einem idealen Begleiter für besondere Anlässe und festliche Momente.

Alkoholgehalt

SALWEY 13,2 % vol.

Ausbau

Traditionelle Flaschengärung

Speiseempfehlung

Empfohlene Serviertemperatur 6-8°C
Fisch, Ziegenkäse, Feigen, Erdbeeren



SAISON FRÜHJAHR

01. JULI BIS 31. OKTOBER 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