



Wir feiern!

SAISONHEFT HERBST / WINTER

01. NOVEMBER 25 BIS 28. FEBRUAR 2026

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 HERBST / WINTER

01. NOVEMBER 25 BIS 28. FEBRUAR 2026



... wir waren für Sie bei der Weinprobe!

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 Herbst / Winter 2025-26** geschafft haben, erfahren Sie auf den nächsten Seiten.





WETZLICH

ROTWEIN

Tamaral Roble

Bodega Tamaral, 2022

Herkunft

Ribera del Duero, Spanien

Rebsorten

Tempranillo

Farbe

Rot

Duft

Das intensiv duftige Bukett von Kirschen und Blaubeeren wird durch einen Hauch von Vanille und Nelken veredelt.

Geschmack

Im Mund zeigt sich der Wein kraftvoll, frisch und weich mit Aromen von Kirschen, Blaubeeren und Himbeeren. Er hat eine schöne, dunkle, rubinrote Farbe.

Alkoholgehalt

14,5 % vol.

Ausbau

4 Monate in Holz

Ideal zu

Pasta und Reisgerichten, Braten, Geflügel und Lamm, Käse



WETZLICH

WEIßWEIN

Riesling Spätlese

Blees Ferber, Trittenheimer Apotheke, 2023

Herkunft

Mosel, Deutschland

Rebsorten

Riesling, alte Reben

Duft

Reife Frucht mit Noten von viel reifer Aprikose und einem Hauch Birne.

Geschmack

Das tiefreichende Wurzelwerk dieser alten Reben und das extrem karge, steinige „Terroir“ in diesem steilen Weinberg haben den Rieslingtrauben eine perfekte Reife beschert, die man sofort riecht und schmeckt. Kurz gesagt: Saftig, reife Fruchtstruktur, trocken wirkend, bestens eingebundene Weinsäure, langer Nachhall.

Alkoholgehalt

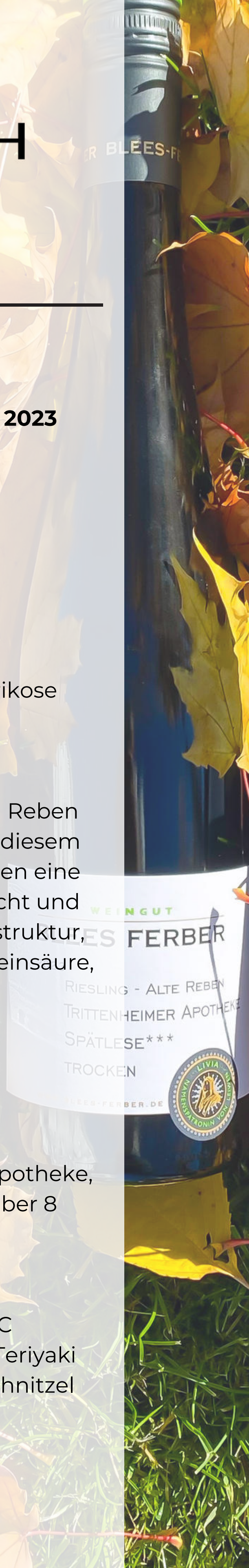
12% vol.

Ausbau

Manuelle Ernte in der Lage Trittenheimer Apotheke, temperaturkontrollierte, kühle Gärung über 8 Wochen, Ausbau im Edelstahltank

Speiseempfehlung

Empfohlene Serviertemperatur 6-9°C
Ideal zu kross gebratenem Wildlachs mit Teriyaki Sauce, Risotto, Pasta mit Gambas, Kalbsschnitzel





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

13,2 % vol.

Ausbau

Traditionelle Flaschengärung

Speiseempfehlung

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



WETZLICH

SAISON HERBST / WINTER

01. NOVEMBER 25 BIS 28. FEBRUAR 2026



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