



*Wir feiern!*

## SAISONHEFT HERBST / WINTER

01. NOVEMBER 25 BIS 28. FEBRUAR 2026



GLAS FÜR GLAS ZUM WEINGENUSS

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





# SAISON HERBST / WINTER

---

01. NOVEMBER 25 BIS 28. FEBRUAR 2026



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**

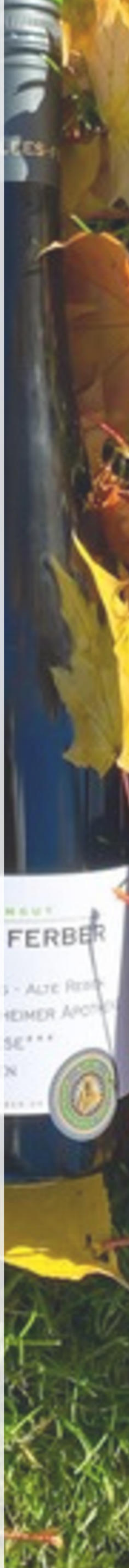
12% vol.

#### **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





# 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