

Weinprobe am
24.02.2017
16:00 – 19:00

Samstag, 04.03.
10:00 -14:00
geöffnet



Newsletter

Ausgabe: März 2017



Empfehlungen:
Neue Weine
Casal da Coelheira
Quinta do Todão
Portugiesische
Rezepte
Portweine Colheita
und Vintage
Olivenöl



Francesinha ist nur eine der Köstlichkeiten der vielfältigen portugiesischen Küche.

Inhalt

- ❖ Portugiesische Küche
- ❖ Weinprobe 24.02.2017
- ❖ Öffnungszeiten
- ❖ Neue Produkte/Empfehlungen
- ❖ Lernen Sie portugiesisch

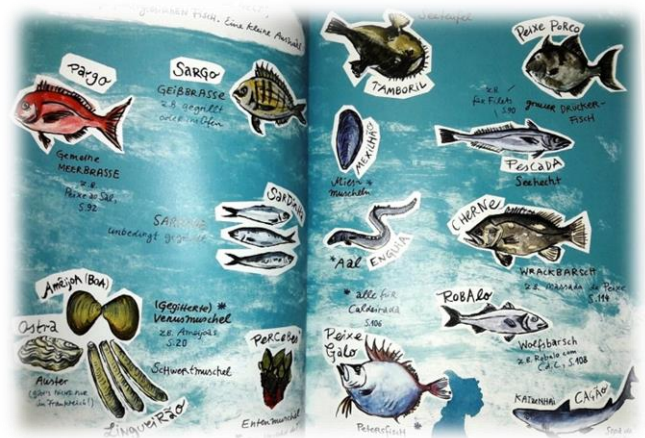
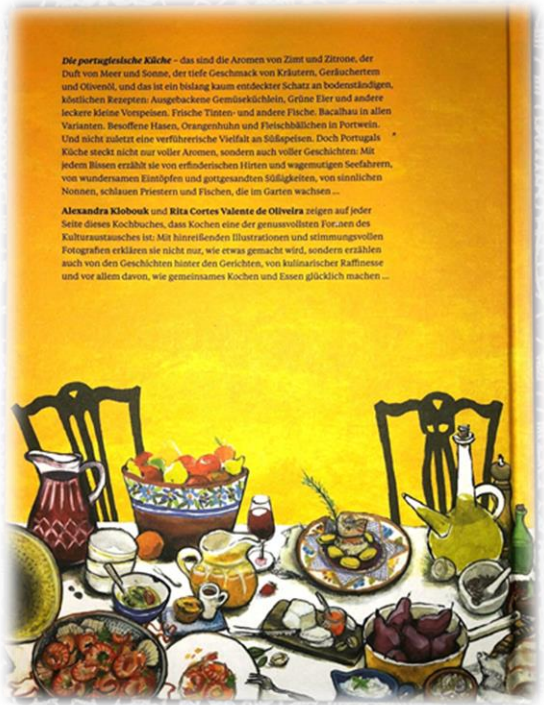
Portugiesische Küche

„Die portugiesische Küche ... ist trotz der geringen Größe des Landes sehr vielfältig, eine eher einfache, aber feine Küche. Die traditionelle Küche basiert auf einer großen Fisch- und Meeresfrüchtevielfalt, Fleisch, Gemüse, Reis und Kartoffeln; auch der Feijão, die Bohne, ist ein wichtiger Bestandteil der portugiesischen Küche, die zum Teil auch für Süßspeisen verwendet wird. Eintöpfe und Suppen spielen von jeher eine große Rolle. Zur Zubereitung wird reichlich Olivenöl verwendet“.¹

¹ Quelle: https://de.wikipedia.org/wiki/Portugiesische_K%C3%BCche

Best of Portugal

Damit Sie auch selbst die Rezepte ausprobieren können, ist nun bei uns auch das Buch „**Die Portugiesische Küche**“ von Alexandra Klobouk und Rita Cortes Valente de Oliveira. Es beinhaltet viele Rezepte und auch Geschichten zu den Gerichten und gelungene Illustrationen.



Wein- und Olivenölprobe

Wir erlauben uns Sie zu unserer nächsten Weinprobe einzuladen. Probieren Sie neue Weine in einer angenehmen internationalen Atmosphäre.

In dieser Weinprobe stellen wir Weine von **Casal da Coelheira** vor. Die Weingärten dieses Weingutes liegen am Fluss Tejo, in der Nähe von Vila de Tramagal mit einem mediterranischen Klima.

Der Weißwein **Vinho Branco Reserva Casal da Coelheira** wird aus den Traubensorten Chardonnay und Arinto hergestellt; der Alkoholgehalt liegt bei 13,5%. Der Reserva Wein eignet sich sehr gut für Fisch und weißes Fleisch.

Der Rotwein **Vinho Tinto Reserva Casal da Coelheira** wird aus den Traubensorten Touriga Nacional, Cabernet Sauvignon und Touriga Franca hergestellt und ist in französischen und amerikanischen Eichenfässern gereift; Alkoholgehalt liegt bei 13,6%. Der Reserva Wein ist ideal für kräftige Fleischgerichte.

Best of Portugal

Als Dessertwein verkosten wir einen **Portwein von Barão de Vilar Tawny**, ein in kleinen Eichenfässern gereifter Porto mit fruchtiger Note und leichten Zimtaromen. Alkoholgehalt liegt bei 19,5% und Trinktemperatur bei ca. 12C.



Was: Wein- und Olivenölprobe – Weißwein (Vinho Branco Reserva Casal da Coelheira), Rotwein (Vinho Tinto Reserva Casal da Coelheira), Portwein (Barão de Vilar Tawny), Olivenöl (Nativ Extra)

Wo: Best of Portugal, Radetzkystraße 13, 1030 Wien (Straßenbahnhaltestelle 1/O)

Wann: Freitag, 24.02.2017 16:00 – 19:00

Öffnungszeiten

Unsere regulären Öffnungszeiten sind:
Mo–Fr 10:00–13:30 und 14:30–18:30.

Am Samstag, 04.03., haben wir für Sie von 10:00 – 14:00 geöffnet.

Empfehlungen

Neue Weine

Das Weinsortiment wird wieder erweitert. Dieses Mal mit Weinen von **Quinta do Todão** Reserva Tinto 2012 und einer ganzen Reihe von Weinen der **Quinta Casal da Coelheira** (wie z.B. Vinho tinto Mythos, Vinho tinto reserva Casal da Coelheira, Vinho tinto Terracos do Tejo).

Die Azoren sind nun auch wieder besser vertreten durch den **Likör Angelica** und den Weißwein **Frei Gigante**.



Best of Portugal

In den nächsten Wochen erwarten wir auch einen neuen Wein von Douro Prime: den **Tranquilo Branco Reserva**. Sobald er hier ist, werden wir es auf unserer Facebook-Seite publizieren.



Olivenöl

Unser Olivenöl (Güteklasse 1, kaltgepresst) kommt aus Olivenhainen im Familienbesitz im Norden von Portugal (Trás-os-Montes), wird in einer Genossenschaft gepresst und danach direkt nach Wien geliefert.

Das Olivenöl wird in **0,25L, 0,5L, 2L und 5L** Mengen verkauft.



Portwein

Portwein ist ein edles Getränk, von der Herstellung und Lagerung sehr aufwändig und kostenintensiv. Für besondere Anlässe empfehlen wir die **10, 20, 30 und 40 Jahre gelagerten Portweine oder auch Vintage und Colheita**.



Lernen Sie portugiesisch mit uns

In jeder Ausgabe unseres Newsletters haben Sie auch die Möglichkeit ein paar Wörter auf Portugiesisch zu lernen.

- o casal - das Paar (Ehepaar)
- cozinhar - kochen
- francês, francesa - französisch ("Francesinha" = kleine Französin)
- o licor - der Likör
- o livro - das Buch
- a uva - die Traube