

Einladung ZUM traditionellen Hummerschmaus

am Samstag, den 24. Februar ab 12.00 Uhr

Der Hummer wird frisch zubereitet

Dazu wie immer ein Glas Wein und Baguette. Bitte reservieren Sie

Frische Austern 1/2 Dtz. € 13,00

1/ 2 frisch zubereiteter Hummer
mit zweierlei Saucen und Salat € 22,50
Käseteller € 7,00

Einladung zum Weinseminar Basic „Einführung in die Weinwelt“

am Freitag, den 23. März

Beginn 19.30 Uhr

Warum schmeckt jeder Wein anders, wie wird Wein hergestellt und wie erkenne ich gute Qualität?

In unserem Seminar erhalten Sie Informationen über die Arbeit des Winzers, die wichtigsten Anbauggebiete und ihre Rebsorten. Sie erfahren mit Nase und Gaumen wie sich Weine und ihre Rebsorten unterscheiden. Zur Verkostung gibt es acht Weine, Mineralwasser und Baguette.

Seminargebühr € 26,00 pro Person

Für Studenten und Auszubildende € 18,00
incl. der Verkostungsweine, Mineralwasser und Baguette



Wiemelhauser Straße 214

44799 Bochum

Tel 0234 336683

Fax 0234 336967

info@derfranzose.com

www.derfranzose.com

Öffnungszeiten

Mo - Di 15⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr

Mi - Fr. 12⁰⁰ - 19⁰⁰ Uhr

Samstag 10⁰⁰ - 15⁰⁰ Uhr



DIALOGPOST

Ein Service der Deutschen Post

ALLEMAGNE Port payé

P



PREMIUMADDRESS
BASIS
INFOPOST

Einladung zum Weinseminar 'Basic, Freitag, 23. März
Einladung zum Hummerschmaus, Samstag, 24. Februar

Weinflohmarkt ab Donnerstag, dem 25. Januar
- nur solange der Vorrat reicht

Liebe Weinfreunde,
Jetzt purzeln die Weine

Januar ist
Schnäppchenzeit

und die Preise für die Weine purzeln. Wir haben den Rotstift gespitzt und bieten Ihnen auch 2018 wieder jede Menge Jahrgangsreste und Lagerüberhänge von uns und unseren Winzern zum Weg-mit-Schmerzen-Preis. Natürlich ist unser traditioneller Weinflohmarkt auch ein kleines Dankeschön für das Vertrauen, das Sie uns im abgelaufenen Jahr geschenkt haben.

Wir freuen uns auf Ihren Besuch. Inge Wisbar-Thiel und das Franzosenteam.

**Am Rosenmontag, den 12.
Februar bleibt unser Geschäft
wegen einer Weinreise
geschlossen.**

Weißweine

**Gutvonbeiden Riesling trocken,
Pfalz 2016 Liter**
statt € 7,95 nur € 5,95
mit Zitrus-, Pfirsich- und
Apfelnoten und leichter Restsüße

**St. Magdelaine Chardonnay
Pays d'Oc 2015**
statt € 7,90 nur € 3,65
komplexe Nase von weißen
Früchten, ein runder Chardonnay

Les Crouzes, Comté Tolosan 2016
statt € 7,20 nur € 4,20
mit anregendem Blütenduft und
knackiger Zitrusfrische

Château Bel Air, Bordeaux 2015
statt € 10,50 nur € 7,80
Floraler Duft von Holunderblüte
und Flieder, gehaltvoll

Rotweine

Richmonds Ardèche Merlot 2016
statt € 5,50 nur € 3,90
Ausgeprägte Aromen von Brombeeren,
Cassis und Pflaume, dabei frisch und jung
mit einem eleganten Finale

Domaine Houchart, Côtes de Provence 2014
statt € 7,95 nur € 5,50
Aromen von dunklen, roten Früchten,
Walderdbeeren und Pfeffer

Sammarco Nero di Troia, Puglia 2015
statt € 8,95 nur € 5,50
Aromen von Brombeere, Veilchen
und Sternanis, geschmeidig weich

Château Lafleur Poitou, St. Émilion 2013
statt € 12,75 nur € 8,50
Aromen von dunklen Früchten, Pfeffer, Eichenholz

Clua El Solá, Terra Alta 2014
statt € 6,90 nur € 4,55
frische rote fruchte, cremige Textur,
gut eingebundene Tannine

Sortimentsweine

**Château L'Ésparrou Bisconte,
Côtes du Roussillon 2016**
statt € 7,60 nur € 5,30

**Château Vaugelas,
Corbières 2016**
statt € 7,50 nur € 5,50

**Terrasses de la Mer,
Pays d'Oc 2016**
statt € 6,50 nur € 4,80

**Croix Vignals Malbec, Merlot
Languedoc 2016**
statt € 7,50 nur € 5,50

Rosé Wein

**Oh La La Rosé,
Bordeaux 2016**
statt € 9,80 nur € 5,90
Himbeer, Erdbeer und
Pfirsicharomen, trocken
und saftig

