



NEU: WINE LIVE Catering

Sie interessieren sich für ein leckeres, hochwertiges und preisattraktives Catering? Dann sind Sie bei WINE LIVE genau richtig. Lassen Sie Ihr Fest zu einem wahren Erlebnis für Ihre Gäste werden, denn für uns steht die Zufriedenheit Ihrer Gäste im Mittelpunkt unserer Arbeit. Fachliche Kompetenz, gepaart mit Persönlichkeit und Kreativität, frische Ideen und Gaumenfreuden, umgesetzt mit saisonalen kulinarischen Zutaten und auf jeden Fall zu fairen Preisen.

WEINHANDEL

- Erstklassige Weine und Weinraritäten zu vernünftigen Preisen
- Sekt, Champagner, Zubehör und Feinkost-Spezialitäten
- Entspanntes Einkaufen von Dienstag - Samstag bis 24:00 Uhr

BISTRO UND WEINBAR

- Internationale und regionale Bistro-Küche mit Top-Produkten, aber sehr fairen Preisen
- Die günstigsten Gastronomie-Weinpreise in Düsseldorf mit über 400 Flaschenweinen und vielen Offenweinen
- Weinevents, Single-Partys, Wein-Catering, After-Work-Partys
- Im Sommer alles auch auf unserer großen Außenterrasse (250 qm) mit großem Holzkohlegrill
- Familien-, Firmen- und Weihnachtsfeiern bis 80 Personen, im Sommer bis zu 150 Personen



Unser Catering steht für Stil, Lebensfreude, Dolce Vita und Raffinesse. Ob exquisites Fingerfood, delikate Menüs oder rustikale Grillabende unter Freunden oder Geschäftspartnern. Die passenden Weine dazu liefern wir selbstverständlich auch mit! Unsere Erfahrung stellen wir gerne in den Dienst Ihrer Ansprüche, wann und wo auch immer Sie uns benötigen. Bitte kontaktieren Sie uns unter info@winelive.de oder **Telefon 02 11 / 72 53 14**.

Unsere Öffnungszeiten

- **Weinhandel**
Dienstag bis Samstag von 11:00 - 24:00 Uhr
- **Bistro und Weinbar**
Dienstag bis Samstag von 12:00 - 14:30 Uhr
und 18:00 - 24:00 Uhr
Küche immer bis 22:00 Uhr
- Am Sonntag, Montag und an Feiertagen bleiben unser Weinhandel und Bistro geschlossen. Für geschlossene Veranstaltungen sind wir natürlich auch an diesen Tagen für Sie da.



Neben unseren eigenen Parkplätzen finden Sie ab nachmittags weitere Parkmöglichkeiten direkt vor der Tür.



Weine des Monats September/Oktober 2010

Diese Weine können Sie mit einem
Aufpreis von nur 10 Euro pro Flasche
auch in unserem Bistro genießen.

Gültig bis zum 31. Oktober 2010 oder solange
der Vorrat reicht.



2008 Weißburgunder trocken, Weingut Später-Veit, Mosel
Klassischer Weißburgunder in seiner schönsten Form! Feine Burgunder-Art gepaart mit erfrischender Mosel-Säure und mineralischer Struktur. Der perfekte Begleiter feiner Fischgerichte und Salate zu einem äußerst günstigen Preis.

Unsere Wertung 89 Punkte von 100.

Sonderpreis

5,95 € Weißwein, 7,93 €/Liter



2009 Greco di Tufo „Loggia della Serra“ DOCG, Terredora, Kampanien/Italien
Trinkspaß pur und nicht nur für uns einer der besten Weißweine Italiens. Ungemein fruchtbetont, animierend und vielschichtig zeigt er sich jetzt schon von seiner besten Seite. Ein großartiger Wein und eine wahre Wein-Persönlichkeit unter den oft uniformen Weißweinen Italiens.

Unsere Wertung 91 Punkte von 100,

Parker 91. **Einführungspreis**

12,90 € Weißwein, 17,20 €/Liter



2009 Leiwener Laurentiuslay Riesling Alte Reben trocken, Weingut Carl Loewen, Mosel

Tolles, sehr verspieltes Bouquet, etwas Melone, Pfirsich und Maracuja, am Gaumen eine wunderbare Cremigkeit mit erfrischender Säure und zartmineralischen Noten. Für uns einer der schönsten Rieslinge des Jahrgangs 2009. Riesenpotential für ein Jahrzehnt oder mehr! **Unsere Wertung 92+ Punkte von 100. Sonderpreis**

13,50 € Weißwein, 18,00 €/Liter



2008 Evohé Garnacha Vinas Viejas, Bodegas Leceranas, Aragón/Spanien
Ein fruchtbetonter Spaßwein aus alten Garnacha-Reben. Typisches, sehr beeriges Bouquet mit satter Farbe. Am Gaumen weich und klar strukturiert mit feiner Extraktsüße und bewusst sehr frisch ohne Barrique-Ausbau. Zu diesem Preis ein Schnäppchen! **Unsere Wertung 89 Punkte von 100.**

Dauerpreis

6,90 € Rotwein, 8,67 €/Liter



2005 Solabal Reserva, Bodegas Solabal, Rioja/Spanien
Für uns seit Jahren einer der besten Rotweine des Rioja. Hochfein, delikat, vielschichtig und trotzdem kraftvoll mit sinnlicher, kühler Frucht. Einfach großartig! Jetzt herrlich zu trinken und viele Jahre lagerfähig. Trinken jetzt bis 2025.

Unsere Wertung 91+ Punkte von 100.

Sonderpreis

16,90 € Rotwein, 22,53 €/Liter



2009 Grauburgunder trocken, Weingut Rings, Pfalz
Wieder ein Parade-Grauburgunder von Brüdern Rings! Rassig, noch jung und vielschichtig am Gaumen. Vollkommen durchgegoren mit zartem Burgunderschmelz und guter Länge. Richtig gut und ein perfekter Essensbegleiter!

Unsere Wertung 88 Punkte von 100.

Sonderpreis

7,50 € Weißwein, 10,00 €/Liter



2009 Sancerre Terre de Maimbray, Domaine Reverdy, Loire/Frankreich
Erstklassiger Sancerre mit komplexer Mineralität und Feinheit. Am Gaumen eine feine Frucht und Würze mit zarter Säure und Anklängen an Johannisbeeren. Vielschichtig mit toller Harmonie und Balance.

Unsere Wertung 91 Punkte von 100.

Sonderpreis

13,50 € Weißwein, 18,00 €/Liter



2009 Sauvignon Blanc, Domaine de Valensac, Languedoc/Frankreich
Der beliebteste Weißwein unserer Bistros! Im Bouquet schwarze Johannisbeeren, am Gaumen weich und verführerisch. Ein herrlicher, sehr typischer Sauvignon Blanc mit Stil zu einem äußerst fairen Preis.

Unsere Wertung 88 Punkte von 100.

Sonderpreis

4,95 € Weißwein, 6,60 €/Liter



2008 Nero d'Avola, Feudo Maccari, Sizilien/Italien
Dunkles Purpur, in der Nase Aromen von Kirschen und zarten Vanillnoten. Am Gaumen samtig mit weichen Tanninen und eleganter Säure. In dieser Klasse für uns einer der besten Weine dieser Region.

Unsere Wertung 89 Punkte von 100.

Sonderpreis

7,95 € 10,60 €/Liter



2007 Pic Saint Loup L'Asphodèle, Domaine Saint Daumary, Languedoc/Frankreich
Verführerische Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan. Im Bouquet Heidelbeeren, etwas Cassis, Zimt und Gewürze. Am Gaumen kühle Mineralität verbunden mit dichter Frucht und langem Nachhall. Sicher einer der absoluten Spitzenweine des Pic Saint Loup im Côte-Rôtie-Stil. Klasse! **Unsere Wertung 92 Punkte von 100. Sonderpreis**

16,95 € Rotwein, 22,60 €/Liter

Auszug Veranstaltungen von September bis Dezember 2010

Mehr Infos und Events unter www.winelive-duesseldorf.de oder Telefon 02 11 / 72 53 14

- **Fingerfood und WEINPROBE** "Best of WINE LIVE"
Freitag, 24.09. und Samstag, 25.09.10 von 17:00 - 21:00 Uhr. Preis je nach Konsum
- Kulinarischer "Mittagsschoppen à la WINE LIVE" mit **Livemusik**
Samstag, 02.10.10 von 12:00 - 16:00 Uhr. Preis je nach Konsum
- Moderne Umgangsformen – **Knigge im 21. Jahrhundert** (Knigge & Wein)
Donnerstag, 28.10.10 um 19:30 Uhr-45,00 € p. P. inkl. 3-Gang-Menü mit Weinen und Wasser
- **Rigoletto, La Traviata & Co. - Ein Opernerlebnis der besonderen Art!**
Samstag, 27.11.10 und Freitag, 31.12.10-85,00 € p. P. inkl. 4-Gang-Menü mit Weinen und Wasser