



Roland Andreas Schiechel
Danckelmannstr. 29 • D-14059 Berlin
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22
USt.-Id. DE 135602997 • VerbrSt. DE 2150030873

SPEZIALITÄTENKONTOR

Montag - Freitag 14 bis 19 Uhr
Donnerstag bis 20 Uhr, Samstag 10 bis 14 Uhr
Verlängerte Öffnungszeiten von Anfang Oktober bis
Ende April: Samstag von 10 Uhr bis 16 Uhr

Berlin, Januar 2010

Liebe Vinum Kundin, lieber Vinum Kunde,

verbunden mit Dank für Ihre Treue und allen Guten Wünschen für das Neue Jahr sowie der Hoffnung, Ihnen auch nach 31 Jahren weiterhin eine breit gestreute Weinvielfalt zu bieten, erhalten Sie hier unser

Januarangebot des Jahres 2010

diesmal, passend zur Partysaison und "überhaupt", mit Weinempfehlungen und -angeboten unserer guten und preiswerten Basisweine, die in guten Qualitäten nicht leicht zu finden sind, weil die Wege des Weinhandels damit nicht gepflastert sind, sowie der Einladung zu neuen interessanten Weinproben mit begleitenden Menüs. Zum Beispiel der Probe: DER WEIN UND DAS MEER mit 5 verschiedenen Austernsorten, die am Freitag, dem 05. Februar von 8 Weinen "hinuntergespült" werden.

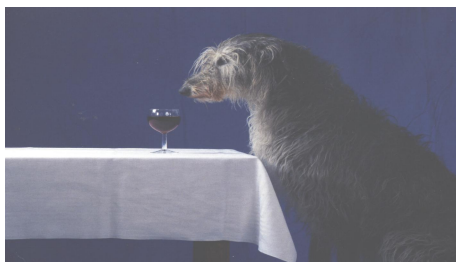
Glück und Gesundheit in einem guten Jahr 2010
wünscht Ihnen Ihr

Andreas Schiechel



VINUM DIE WEINPROBEN MIT MENÜ 2010 / I VINUM

In den kommenden Monaten setzen wir unsere Weinprobenreihe mit 6 weiteren Proben fort. Es handelt sich um **kommentierte Verkostungen** mit Informationen zu den Weinbaugebieten, den Weinen, ihrem Anbau und Ausbau. Sie haben Gelegenheit, hochwertige Weine kennenzulernen, zu beurteilen und zu genießen. Es werden in der Regel **acht Weine** gereicht, die jeweils von einem **dreigängigen Menü** begleitet werden. **Wie Sie sich anmelden**, lesen Sie bitte am Ende dieser Terminübersicht.



Freitag, 29. Januar 2010, 20 Uhr: Apulien, Sardinien, Sizilien – südliche Sonne und dunkle Würze im Glas. Insel- und Halbinsel-Weine in weiß und rot aus dem Mezzogiorno. Dazu gibt es gebratene Rotbarbenfilets auf Bohnenpüree, Arrosto di Maiale (ital. Schweinsbraten) mit Basilikum-Honig-Senf-Kruste und Ofenkartoffeln und Pecorino Sardo. **49,00 €**

Freitag, 05. Februar 2010, 20 Uhr: Der Wein und das Meer: Austern- und Wein-Probe mit „huitres sauvages“, Sylter Royal, Pousse en claires und Belon, die mit 8 Weinen „hinuntergespült“ werden. **59,00 €**

Freitag, 12. Februar 2010, 20 Uhr: Querschnitt-Probe Riesling und Pinot Noir: Zuerst Rieslinge von der Saar, der Mittelmosel, aus Franken, Rheinhessen und dem Elsass, dann Spätburgunder aus der Pfalz, Rheinhessen, Württemberg, Baden und der Bourgogne. Ein Salat Quercynoise mit Nüssen und geräucherter Entenbrust, Zander auf Spitzkohl und ein Boeuf Bourguignon mit Kartoffelpüree stehen auf dem Tisch. **57,00 €**

Freitag, 19. Februar 2010, 20 Uhr: Spanische Schätze gehoben: Schön herausgearbeitete Verdejo- und Sauvignon-Weine aus Rueda sowie zwischen Eleganz und kraftvoller Fülle angesiedelte Tempranillos aus Ribera del Duero. Begleitet werden die Weine von Cocos-Bohnen mit Crevetten, Mango und Koriander, gebratener Morcilla (einer spanischen Blutwurst) mit Pilzen und Äpfeln und einem Wildschweinragout. **49,00 €**

DIE PROBEN DER PROBEN

Die beiden letzten Proben dieser Reihe sind den "Siegerweinen" aus allen Weinproben der laufenden Saison (Winterhalbjahr 2009/10) vorbehalten. Sie werden **von den Teilnehmern** unter mehr als 70 probierten Weinen als die besten **ausgewählt** und in die **"absolut besten Weine"** einer jeden Probe und diejenigen mit dem **"besten Preis-Leistungs-Verhältnis"** aufgeteilt.

Freitag, 05. März 2010, 20 Uhr: Die Weine mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis. Zu den 9 von den Teilnehmern gekürten Weinen servieren wir ein Thunfischcarpaccio, einen Salat von gebratener Entenwurst mit Fenchelsamen und Avocado und einen Lammkeulenbraten mit Thymianbohnen und einem Gratin Savoyarde. **57,00 €**

Freitag, 12. März 2010, 20 Uhr

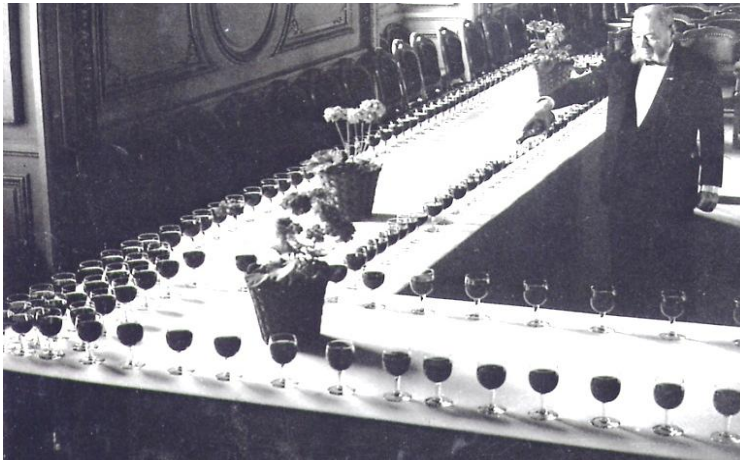
Die besten Weine... Auch hier gibt es 9 "Siegerweine", die überbackener Ziegenfrischkäse mit Anchovis, Kabeljau mit Oliven-Zitronen-Öl und Schnittlauch und gekräutertes Roastbeef mit Majorankarotten und Salbei-Kartoffelpüree begleiten. **59,00 €**

ANMELDUNG

Vorausgesetzt es sind noch Plätze frei, können Sie sich bis jeweils Mittwoch vorher zu den Weinproben anmelden. Für den Fall, dass Sie reserviert haben, dann aber doch verhindert sind, können Sie ebenfalls bis zum Mittwoch davor, 16 Uhr, absagen. Danach wird wegen der umfangreichen Vorbereitungen der Kostenbeitrag fällig, wenn die Plätze nicht aus einer Warteliste aufgefüllt werden können. Mit der Anmeldung zu den Weinproben erklären sich die Teilnehmer mit diesen Modalitäten einverstanden.

WEINHANDLUNG VINUM SPEZIALITÄTEN KONTOR, Danckelmannstr. 29, 14059 Berlin
Tel.: 030 3226619, e-Mail: VinumBerlin@gmx.de

GUTE BASISWEINE



Man kann sie einschenken – formvollendet, wie hier - als Apéritif zum Stehempfang oder "vin d'honneur", oder zur Party in Ausgelassenheit und Lebensfreude und schließlich zur Erfüllung des täglichen, moderaten Weingenusses - ohne die ständige Frage, ob man wegen des Preises nun den Korken rausziehen darf, oder nicht!

WEIßWEINE

2008 Hambacher Schlossberg Riesling trocken, Weingut Naegele, 1 Liter

Die Literflasche ist Maßstab für die Ernsthaftigkeit, mit der ein Winzer seine Arbeit macht. Denn der „einfache“ Schoppenwein ist nicht das schlechteste Maß dafür, ob ein Erzeuger mit dem ganzen Sortiment oder nur mit ein paar Topweinen glänzen kann. Das wahre Können von Weinmachern zeigt sich in der Fähigkeit, auch größere Mengen in tadelloser Qualität zu erzeugen. Dieser Pfälzer Riesling des Weinguts Naegele in der Literflasche ist dafür bei uns seit langem das beste Beispiel. Klare, saftig-erfrischende Art, feine harmonische Säure; schöne geprägte Rieslingfrucht mit feiner Mineralität unterlegt, leicht und angenehm; 12 Vol/% Alkohol. **6,25 €** (1 Liter)

2007 Domaine de Menard - Colombard/ Ugni Blanc, V. d. P. des Côtes de Gascogne
Zitrusnoten, weiße Blüten und exotische Früchte sind angenehm und animierend schon im Duft dieses weißen Gascogners erkennbar. Auch am Gaumen schöne Fruchtigkeit, sehr erfrischend und flüssig zu trinken (nur 11,5 %Vol.) Verführerische Klarheit, die bei Weinen dieser Preislage sehr selten anzutreffen ist. Nur kühle Muschelkalkböden mit sandiger Auflage und eine lange Vegetationsperiode provozieren diese Klarheit in Duft und Geschmack und machen die unglaublich knackige Frische erst möglich. Fabelhaft preiswert!

0,75 L **4,95 €** (1L=6,60)

2007 Domaine de Menard - Colombard/ Sauvignon, V. d. P. des Côtes de Gascogne
Mit diesem Wein aus gleichem Haus gelingt Elisabeth Prataviera eine perfekte Vermählung der beiden Sorten Colombard und Sauvignon. Der Colombard zeigt Aromen von Grapefruit und Ananas in der Nase, Mango und Litchi am Gaumen. Der Sauvignon bringt Leben, knackige Frische und glasklare Struktur, die von floralen Noten und von Buchs begleitet werden. Ein Wein von aromatischer Reichhaltigkeit und duftiger Komplexität. 0,75 L **5,25 €** (1L=7,-)

2008 Wittmann Riesling trocken, Rheinhessen QbA, 1 Liter

Wittmann ist erste Adresse für Rieslinge in Deutschland. Selbst der Literwein ist ausgezeichnet. Klarheit, Brillanz, Frucht, Saftigkeit und Gehalt sind seine Kennzeichen. Ausgewogen, trocken und wunderbar animierend wie er ist, verweigert er sich einem glattgebügelt Geschmacksbild, bei dem eine mit 'Fruchtigkeit' verwechselte Restsüße unter dem Begriff "international trocken" zunehmend zum Standard für deutsche Rieslingweine stilisiert wird.

7,35 € 1 Liter

Vinum Januar 2010

2008 Château Tourmentine, Bergerac sec AOC

Dieser geschmeidig-frische Semillon-Wein aus dem Bordeaux-nahen Bergerac, dessen zusätzliche Sorten Sauvignon und Muscadelle Lebendigkeit und Frucht hinzufügen, ist einer der Traditionsweine im Vinum-Sortiment: einem guten Entre-deux-Mers sehr ähnlich, klare Fruchtigkeit, geradlinig, ausgewogene Säure, saftig – tadellos!! **6,20 €** (1 L=8,27)

2007 Roussanne, Vin de Pays d'Oc, Domaine La Croix Gratiot

Das wichtigste Merkmal der Roussanne ist ihr Aroma, das an einen erfrischenden Kräutertee, an Ginster, Mimosen aber auch Steinobst (Pfirsich, Aprikosen) erinnert sowie eine lebendige Säure. Sie alle sichern ihr eine anmutige Entfaltung, die sie nicht nur im nördlichen Rhône-tal, sondern besonders auch in südlichen Regionen gut zur Geltung bringt, wenn sie zur vollen Reife gelangt. Bei dem hier kommt noch etwas Mineralität hinzu und eine feine salzige Note. Bemerkenswert! **0,75 L 6,45 €** (1L=8,60)

2008 Grüner Veltliner trocken, Weingut Sepp Moser, Niederösterreich, 1 Liter

Ein dezenter, frischer Apfel- und Birnenduft ist leicht mit typischen pfeffrigen Veltlinernoten gewürzt. Der klare, herzhafteste Geschmack endet in einem saftigen Abgang. Sehr gute Literqualität mit der vernünftigen Ausstattung eines Schraubverschlusses. **6,25 €** 1 Liter

2008 Silvaner, Gutsabfüllung Weingut Schloss Sommerhausen, Franken QbA, 1 Liter

Rassiger, jedoch sehr ausgewogener Silvaner-Tageswein, schlank, saftig, trockener Geschmack ohne Übertreibung; angenehmer Trinkfluss. **7,30 €** 1 Liter

ROTWEINE

2008 Blauer Zweigelt, Weingut Sepp Moser, Burgenland, 1 Liter

Lebhafter, fruchtiger Duft von Roten Beeren; sehr animierend; ausgewogener, frischer Geschmack mit viel Saftigkeit, dabei angenehm mild. Gut gelungener unkomplizierter Rotwein im Liter mit Schraubverschluss. Leicht gekühlt servieren (ca. 15°) **6,85 €** 1 Liter

2006 Cuvée Rot trocken, Gutsabfg. Schloss Sommerhausen, Franken QbA, 1 Liter

Cuvée aus Spätburgunder und Domina, geschmeidig, sanft, zurückhaltende Säure, sehr angenehme, zarte Herbe, charaktervoll in seiner unprätentiösen Art. **7,95 €** 1 Liter

2008 Quinta de Bons-Ventos tinto Casa Santos Lima, Estremadura

Dieser Rotwein aus der portugiesischen Estremadura ist ein wunderbar aromatischer, sehr schmeichelnder Wein mit Noten von reifen schwarzen und roten Beeren. Am Gaumen ausgeprägte Frucht mit guter Substanz, die die zarten Holznoten bestens ausbalanciert und der sehr zurückhaltenden, angenehmen Säure ein wenig Raum gibt. Im lebendigen Ende treten Pfeffer- und Süßholznoten hervor. Trotz wohltuender Leichtigkeit (12,5%) hinterlässt er einen sehr runden, mundfüllenden Eindruck. **0,75 L 6,40 €** (1 L=8,53)

2007 Domaine de Perillièrre – non filtré, Vignerons Estezargues, Costières de Nimes

Frédéric Vincent ist mit seiner Domaine de Perillièrre Mitglied der kleinen, exklusiven Winzergenossenschaft von Estezargues im südlichen Rhône-tal. Hier wird so rigoros wie in einem ambitionierten Privatweingut gearbeitet. Wie die der anderen Genossenschaftler werden auch seine Weine, jeweils separat angebaut. Das ergibt individuelle Vielfalt. Das hübsche Etikett allerdings ist eine Gemeinschaftsarbeit der Winzerkinder von Estezargues. Dunkle Würze, Beerendüfte, einnehmende, sanfte Geschmeidigkeit und schöne Fülle sind die Kennzeichen dieses Rotweins aus Syrah (80%) und Grenache. **0,75 L 6,50 €** (1L=8,67)

2006 Telero Rosso, Puglia IGT, Cantele

Die Familie Cantele, aus Oberitalien kommend, hat schon Ende der 50er Jahre Potential des Weinbaus und Schönheit der der apulischen Landschaft als zusammengehörig gesehen und angefangen, Wein zu machen. Heute ist Cantele eines der wenigen Vorzeigeweingüter auf der apulischen Halbinsel Salento. Große eingängige Attraktivität und geschmeidiger Stil kennzeichnen die Rotweine. In unserem freundlichen Basiswein gesellen sich zu Negroamaro und Malvasia Nera 30% Cabernet Sauvignon und geben ihm das Rückgrat, das ein Wein, der fast auf der Höhe von Tunis wächst, nötig hat, um sich nicht in plumper Breite aufzulösen. Klarheit, eine angenehme, dunkle Fruchtigkeit sowie sanfter Gerbstoff machen ihn zu einem freundlichen Essensbegleiter. **0,75 L 5,25 €** (1 L=7,00)

2007 Rosso di Toscana IGT, Renzo Masi

Das Weingut von Renzo Masi ist in Rufina zu Hause. Dieses Städtchen im Tal der Sieve hat dem Chianti, der auf den umliegenden Hügeln wächst, seinen Namen gegeben: Chianti Rufina. Diese kleinste unter den Chianti-Lagen hat zusammen mit dem Chianti Classico die besten Böden, das beste Kleinklima, die besten Wachstums Voraussetzungen. Renzo Masi ist ein Familienbetrieb. Der Vater Renzo hat das Weingut in seiner ruhigen, umsichtigen Art auf eine solide Basis gestellt. Sohn Paolo hat die Weinbaufachschule absolviert und gibt seither mit Sachkenntnis und Elan dem elterlichen Betrieb neue Impulse. Der 2007 Rosso di Toscana ist ein rebsortenreiner Sangiovese, der keinen Merlot braucht, um etwa Säure oder rauen Gerbstoff auszugleichen. Sehr einladend fruchtig, durchaus intensiv, aber nicht schwer. Der geradlinige, vitale Wein ist ein Köhner für jeden Tag und passt mit seiner klaren, unaufgeregten Art zu vielerlei Essen: gemischten Vorspeisen, Tapas, Nudelgerichten, Geflügel und hellem Fleisch und nicht allzu aromatischem Weichkäse. 0,75 L **5,50 €** (1 L=7,33)

2007 Nero d'Avola, Corte dei Mori, Sicilia IGT, 1 Liter

Einer unserer Renner aus Süditalien – und nicht von ungefähr. Er ist einfach zu gut, zu attraktiv. Der modern gemachte Nero d'Avola streichelt den Gaumen, ist weich und charmant und gefällt durch seine besonders animierende Fruchtigkeit und seine süffige Art. Um ihn noch preiswerter anbieten zu können, haben wir eine kostensparende Literflasche als Verpackung gewählt. **7,95 €** 1 Liter

2006 Domaine Terre Megère „Merlot“, V.d.P. d'Oc, Michel Moreau

Der Merlot von Michel Moreau wächst in der Garrigue westlich von Montpellier, jener südfranzösischen Heidelandschaft, die durch Hartlaubgewächse, Stechginster und Wildkräuter wie Salbei, Thymian, Rosmarin und Majoran bestimmt ist. Der selbstbewusste Rotwein spiegelt diese Aromen wider und bietet für kleines Geld extrem viel Wein: expressive Aromen von roten eingekochten Früchten, Unterholz, Kräutern; runder, fruchtsüßer Beginn, weicher, zurückhaltender Gerbstoff; guter Extrakt, angenehm konzentriert; schöner mediterraner Merlot. 0,75 L **6,60 €** (1 L=8,80)

2007 DOMAINE DE MENARD – MERLOT, V. d. P. des Côtes de Gascogne

Dieser Merlot aus der südwestfranzösischen Gascogne, der kleine Mengen Cabernet Sauvignon und Tannat enthält, ist ein hübscher, gradliniger Bursche, der auf der Basis jugendlicher Frische ein feines Muskelspiel gepaart mit sanfter Fleischigkeit zeigt. Nicht schwer, aber durchaus anhaltend, begleitet der freundlich ausgepreiste Rotwein gern eine Brotzeit mit Schinken, Wurst und Käse oder eine Pasta mit Tomatensugo. 0,75 L **5,40 €** (1 L=7,20)

2007 "La Grange Daniel", V.d.P. de la Principauté d'Orange, Domaine D&D Alary

Mit dem Vin de Pays „La Grange Daniel“ wird in Weinberg und Keller wie mit einem hochwertigen Qualitätswein umgegangen: Laubauslichtung zu Beginn der Traubenreife als Maßnahme zur Bekämpfung von Krankheiten und zur Verbesserung der Traubeninhaltsstoffe, sowie zur Regulierung des Laub-Fruchtverhältnisses (also der Gesamtblaubfläche zum Gewicht der Trauben - was mindestens genauso bedeutend im Einfluss auf die Weinqualität ist, wie die Ertragsmenge), grüne Ernte, also Ertragsbeschränkung durch Herausschneiden überzähliger Trauben sowie ein sehr strenger "tri", also das Entfernen verdorbener oder unreifer Beeren während und nach der Ernte, sind nur Teil eines Qualitätsmanagements, das auch bei diesem Vin de Pays angewendet wird. Die Vinifikation selbst ist traditionell und verläuft bis auf eine Temperaturkontrolle während der Gärung völlig unspektakulär. Wie es sein soll, entsteht hier die Qualität im Weinberg. "La Grange Daniel" ist ein Wein von leuchtender, intensiver Farbe mit einer jugendlichen, satten Frucht von roten Beeren, einer zurückhaltenden Säure und sanfter Tanninstruktur. 0,75 L **6,30 €** (1 L=8,40)

2008 Dom. Guillaume Delcoeur (Chât. d'Oupia) "Les Garrigues" V.d.P. de L'Hérault

Hervorragender Einstiegswein von Château d'Oupia (Minervois) zu kleinem Preis; in der Nase frische Frucht, ein Duft von Veilchen und roten Beeren. Im Mund eine schöne Note von Süßkirsche; nette Fülle, jugendlicher Charme, feine Würze. 0,75 L **4,75 €** (1 L=6,33)

2007 Only Girls, Syrah, Vin de Pays d'Oc

Mit einem purpurnen Kleid und brillanter Farbe ausgestattet, bedient der vom Rande der Cargue stammende Rotwein Nase und Mund mit Cassis-Aromen und einigen Syrah-typischen Noten von Leder und Rauch. Im Mund ist er rund, voller Saft, Lebendigkeit und spielerischem Charme, dem es an Tiefe nicht fehlt. Die dezenten Tannine sind reif und fein.

0,75 L **5,25 €** (1 L=7,00)

2004 Tozara Tempranillo, Hacienda Villarta, Vino de la Tierra di Castilla

In der Nachbarschaft des noch recht unbekanntes Weinbaugebietes Mentrída, ca. 80 km südwestlich von Madrid, wächst unter dem Weinbau günstigen Bedingungen dieser modern gemachte spanische Rotwein: karge Böden, ein extremes kontinentales Klima mit großen Temperaturschwankungen, eine, übers Jahr gesehen, geringe Niederschlagsmenge und die Höhenlage von 700 m bilden die Basis für eine Traubenernte, die das Potential für körperreiche Weine hergibt. Und wenn, wie hier bei der Hacienda Villarta, eine großzügige, funktionale und bestens eingerichtete Bodega sowie ein fähiger Kellermeister dazukommen, stimmen alle Grundbedingungen. Sie zusammengenommen lassen diesen Basiswein der Hacienda Villarta zu einem schönen Geschmackserlebnis werden. Er ist ein beeindruckender junger Tempranillo; wie ein sonnengebräunter Bauernbursche im aufgekrempten weißen Sonntagshemd: voll jugendlicher Kraft, strahlend, unkompliziert, direkt, lebenslustig.

0,75 L **4,95 €** (1 L=6,60)

**LEIDER WAR UNS JA SCHON MITTE DEZEMBER DER DER GROßEN
NACHFRAGE WEGEN DER CRÉMANT-VORRAT AUSGEGANGEN.
HIER IST DIE NEUAUFLAGE FÜR DEN MONAT JANUAR**

**DER FEINSCHMECKER hat in seinem Dezemberheft 2009
aus 67 eingereichten Weinen die 10 besten Crémants herausprobiert.
Einer von diesen 10 ist unser**



RENÉ MURÉ, CREMANT D'ALSACE BRUT

Er war der würzigste der Probe. Schon seine Rebsortenzusammensetzung ist ziemlich außergewöhnlich. 4 Burgunderrebsorten – Pinot Blanc, Pinot Auxerrois, Pinot Gris und Pinot Noir – sowie Elsässer Riesling bilden den Sortenspiegel eines Weines, dessen kleinerer Teil in Barriques und dessen größerer Teil in Fudern von 50 Hektoliter vinifiziert und auf der Hefe ausgebaut wird. Die Grundweinzusammenführung erfolgt nach dem Prinzip der Solera, wie man sie vom Verschneiden des Sherry her kennt. Dadurch erhält der Grundwein in Fülle, Ausgewogenheit und Komplexität immer einen ähnlichen Status. Anschließend erfolgt wie beim Champagner eine traditionelle Flaschengärung mit einem langen, 18-monatigen, Hefelager ("Die Hefe nährt den Wein" ist sowohl altes Winzerwissen als auch moderne, wissenschaftlich belegte Erkenntnis), das dem Cremant nicht nur weitere Komplexität und eine differenzierte Aromatik verleiht, sondern auch der Kohlensäure Zeit gibt, sich in einem besonders feinerligen, milden und anhaltenden Schaum zu lösen. Dezent, helles Grün-Gold, stabiler Schaumkranz; offene Nase, frisch und elegant, dabei prononciert und weinig; weiche, geschmeidige Mousse; im Mund lebendig mit wunderbar abgerundeter Fülle. Ohne jedes Auseinanderfallen von Säure und Süße; von Grundweinfrische und Dosage; elegant und ausgewogen. Kräuterige und blumige Noten sowie Aromen weißfleischiger Früchte, wie Aprikose, Birne und ein wenig Granny. Ein Wein zum Anstoßen – auch nachdem er vorher ein ganzes Essen begleitet hat.

0,75l **13,65 €** (1L=18,20)

Angebot im Januar 5 plus 1 – Sie kaufen 5 Flaschen und erhalten die 6. gratis
(Das entspricht einem Flaschenpreis von **11,38 €**. Verkauf solange Vorrat reicht)