



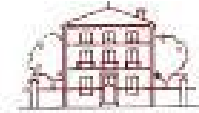
Roland Andreas Schiechel
Danckelmannstr. 29 • D-14059 Berlin
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22
VinumBerlin@gmx.de, www.VinumBerlin.de

SPEZIALITÄTENKONTOR

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

Februar 2010

DOMAINE LA CROIX BELLE



Landweine auf hohem Niveau zu kleinem Preis bietet die Domaine de La Croix Belle aus Puissalicon im Anbaugebiet Côtes de Thongue, benannt nach einem kleinen Fluß nördlich von Beziers.

Hier, im Gebiet der alten römischen Provinz Gallia Narbonensis, wurden schon unter Augustus Legionärsveteranen als Grenzsiedler mit Grundstücken belohnt, auf denen sie Wein und Oliven anbauten. Teil davon waren auch die Ländereien, die heute zum Weingut la Croix Belle gehören. Zwei Anfang der 70er Jahre beim tiefen Umgraben der Weinberge gefundene Marmorköpfe aus dieser Zeit, zeugen von dieser mehr als 2000 Jahre bestehenden Kulturlandschaft.

Wer sich nicht von der Bezeichnung "Vin de Pays" irritieren lässt, sondern dem vertraut, was sie Nase und Gaumen bieten, wird an diesen ausgesprochen gut gelungenen Languedoc-Weinen viel Freude haben.

2009 Domaine La Croix Belle - blanc, "Chardonnay"

Chardonnays aus südlichen Anbaugebieten geraten häufig alkoholisch und breit. Dieser ist anders: ausgeprägt sortentypisch, klar und sauber, mit Prägnanz und einer gewissen Fülle im Mund, dabei aber lebendig. Gut zu Pasta mit Gorgonzolasoße, gebratenem als auch gedünstetem Fisch in Soße, aber auch sehr gut zu Aufläufen und hellem Geflügel à la crème.

0,75l **6,60 €** (1L=8,80)



2008 Domaine La Croix Belle - rouge "Cuvée du Domaine"

Dieser hübsche Rotwein ist – ohne Exzess - ein schönes Beispiel für das, was die Franzosen als "flatteur" (schmeichlerisch) bezeichnen. Ein Mund voll von rundem Wein, nicht schwer (nur 12,5 °), mit saftiger Frucht und angenehmer dunkler Würze, der südliche Sonne atmet.

6,50 € 1 Liter



2009 Domaine La Croix Belle – rouge, "Carignole"

Cuvée aus Syrah, Carignan und Merlot; kräftige gedeckte Farbe, reich in Aroma und Geschmack; ziemlich komplex; Noten von Rauch, Leder, Kaffee, Gewürzen, viel Rotwein für wenig Geld.

0,75 l **5,95 €** (1L=7,93)

RENÉ MURÉ - ELSASS

ALLES ANDERE ALS ONKELHAFT... .



...sind elsässische Weine von guten Produzenten, selbst wenn jeder Mode anheim gefallene Zeitgenossen das verbreiten. Vielmehr zeigen elsässische Weine – von guten Produzenten gemacht –, was weiße Rebsorten, wie Pinot Gris, Muscat, Riesling und Gewürztraminer aus dieser Region können. Klarheit, Frucht und Mineralität, und besonders bei Sorten wie Pinot Gris/Grauburgunder, Muscat und Gewürztraminer, eine fruchtgetragene Fülle sind ihre Kennzeichen.

Voraussetzung dafür ist allerdings ein nicht erfolgter „biologische Säureabbau“, ein im Wein bei etwas erhöhter Temperatur naturwüchsig ablaufender Vorgang, bei dem sich die festere Apfelsäure in die weichere Milchsäure umbaut. Winzer, die diese „Apfel-Milchsäuregärung vermeiden, bringen klare, lebendige Weine auf die Flasche - bei einem Optimum an Geschmacksfülle. René Muré vom gleichnamigen Weingut in Rouffach und einer der Köpfer unter den Elsässer Winzern, gelingt das beispielhaft.

2007 Gewürztraminer Côte de Rouffach AC, René Muré

Die Trauben dieser für das Elsass emblematischen Rebsorte stammen von 27 Jahre alten Stöcken, die in der Subappellation "Côte de Rouffach" stehen. Intensive Noten von Rosenblättern, Litschi und Limone, im Mund körperreich und würzig mit trockenem Geschmack. Ein Maul voller saftiger Fülle. Zu Curries, asiatischen Gerichten mit Würzkräutern und dezenter Schärfe, sowie den bekannten sehr milden regionalen Sauerkrautgerichten.

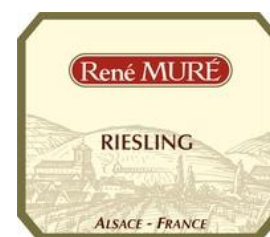
0,75 l | **15,10 €** (1L=20,13)



2007 Riesling Grand Cru Vorbourg AC, René Muré

Die Grand Cru-Lage Vorbourg im südlichen Elsass ist durch die beiden Vogesengipfel "Grand Ballon" und "Petit Ballon" vor schlechtem Wetter aus Westen geschützt. Die biologisch bearbeiteten Reben stehen auf Lehm-Kalkböden, die mit einer nur dünnen Schicht Löß bedeckt sind. Die Lage ergibt einen klassischen, kompakten Riesling mit betonter Mineralität und Zitrusnoten auf die ein langes Finale folgt. Kaninchen, Maishähnchen oder Fisch in sahniger Sauce oder "beurre blanc" machen sich mit ihm zusammen bestens.

0,75 l | **19,95 €** (1L=26,60)



2007 Muscat, Alsace AC, René Muré

Die im Elsass beheimatete, wahrscheinlich aus Griechenland stammende Sorte Muscat blanc à petits grains ist die älteste und edelste aller Muskatellertypen mit der größten Konzentration an feinem Traubengeschmack. Im Geschmack reich und aromatisch mit Nuancen von Orangenblüten und Gewürzen, hat unser Wein doch nur angenehme 12 Vol.% Alkohol. So bedient er gleichzeitig mit seiner aufmunternden, aber gezügelten Säure den Gaumen mit trockener Leichtigkeit und Saftigkeit.

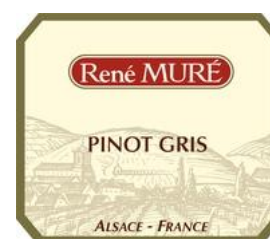
0,75 l | **11,30 €** (1L=15,07)



2007 Pinot Gris, Alsace AC, René Muré

Hier zeigt der Grauburgunder, was in ihm steckt. Kein Wässerchen wie so häufig aus dem Veneto, sondern ein Wein mit Konzentration und Ausdruck. Und so schert er denn auch aus der Reihe unverbindlicher Schoppenweine, die man mehr oder weniger "kippt". Fruchtbetont, mit Aprikosen- und Clementinenaromen; im Mund lebendig, dezente Haselnuss- und Butternoten; delikate Fülle; exzellent abgerundet.

0,75 l | **10,55 €** (1L=14,07)



CAHORS...

Der Südwesten Frankreichs, das Gebiet zwischen Rodez, Albi, Pau, Bayonne und Bergerac, ist eine Art lebendiges ampelographisches Museum für traditionelle Rebsorten. Nirgendwo sonst in Frankreich findet man eine solche Vielfalt. Neben den bekannten Sorten Semillon, Sauvignon, Cabernet und Merlot, bestimmen Gros- und Petit-Manseng, Tannat, Negrette, Duras, Mauzac, Fer Servadou, Ugni Blanc, Pinenc, Arrufiat, Cot (=Auxerrois) und Baroque in ihrer Individualität den vielfältigen Charakter der Gewächse dieser Region.

Zusammen mit den richtig genutzten Errungenschaften der Önologie erweist sich das Festhalten an den traditionellen Rebsorten als ein Vorteil gegenüber einem weltweit industriell produziertem Einheitsgeschmack sogenannter „leckerer“ Weine, die sich zunehmend nur noch darin unterscheiden, ob sie etwas mehr oder etwas weniger nach Vanille, Kaffee, Kakao, Schokolade und gekochtem Pflaumenmus schmecken.

Die nach den Regeln der Kunst gemachten Weine dieser Region – ob aus Fronton, Cahors dem Madiran oder Marcillac – sind demgegenüber Weine mit Authentizität und Charakter. Sie bieten – zumal wenn sie von den wegen ihrer verführerischen Deftigkeit hervorragend passenden regionalen Gerichten begleitet werden – Gaumenfreuden auf hohem Niveau.

Sie machen Lust auf luftgetrocknete Würste oder gebratene Blutwurst, mit Käse überbackene, kräuter-würzige Gemüseaufläufe, kräftige reichhaltige Bohneneintöpfe mit eingemachtem Entenfleisch, oder ein über Stunden sehr sanft vor sich hin geschmurgeltes Schmorfleisch vom Rind in schließlich fast schwarzer, würzig-konzentrierter Sauce – so zart, dass man es mit dem Löffel zerteilen kann.

CAHORS - CHÂTEAU LAMARTINE

Die Weine von CHÂTEAU LAMARTINE repräsentieren quasi die moderne Klassik unter den Cahors-Weinen und gehören neben „Du Cedre“ und „Lagrezette“ zur ihrer absoluten Spitze. Das Zusammenspiel zwischen sehr günstigem, eine optimale Traubenreife förderndem Mikroklima, einem großen Anteil von alten Stöcken (die Reben haben ein durchschnittliches Alter von fast 50 Jahren), sowie der kenntnisreichen, qualitätsbewußten Arbeit von Alain Gayraud, der sich zur Verfeinerung seiner mit gesundem Gerbstoff ausgestatteten Weinen der „micro-oxygenation“ (einer fein dosierten Sauerstoffzufuhr) bedient, führt fast zwangsläufig zu herausragenden Resultaten:

Schon die **Basis-Cuvée Lamartine 2004** (90% Malbec alias Cot alias Auxerrois; 10% Merlot) ist ein das gute Qualitätsmittel der Appellation weit übersteigender Wein. Er ist elegant, verfügt über eine animierende Beerenfrucht, eine kühle, fleischige Struktur, ausgereifte Tannine und ist trinkfertig entwickelt.

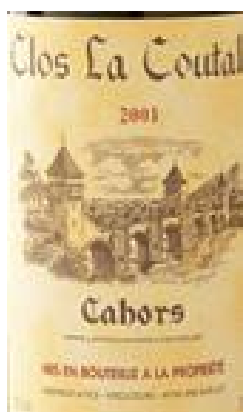
0,75 L **9,30 €** (1L=12,40)

Die **Cuvée Particulière 2004** besteht zu 90% aus Malbec, der Rest ist Tannat. Hier ist alles konzentriert: das Farbleid, das Aroma, indem sich Trüffel, Schokolade und reife Früchte mischen und der fruchtige, lang anhaltende Gaumen mit seinen dezenten raffiniert-würzigen Holznoten.

0,75 L **12,50 €** (1L=16,67)



CAHORS - CLOS LA COUTALE



Philippe Bernède's **2007 Clos La Coutale**, eine Cuvée aus 80% Malbec und 20% Merlot, nähert sich durch den höheren Merlot-Anteil dem Trinker mit Geschmeidigkeit. Dazu trägt auch eine kontrollierte Gärtemperatur von 28°C, bei der aus den Traubenschalen eher Frucht und weniger Körper extrahiert wird. Das gefällt auch dem amerikanischen WINE SPECTATOR, der diesem Wein 90 Punkte gibt und von seiner "Eleganz, seinen konzentrierten Düften von Schwarzkirsche, Brombeere und Pflaume, sowie Salbei, Schokolade und Tabak" eingenommen ist und das "lange, kräftige finish" lobt.

0,75 L **7,75 €** (1L=10,33)

...und MADIRAN

Zu Füßen der französischen Pyrenäen erstreckt sich nach Norden die Landschaft der Gascogne, die durch d'Artagnan, Rugby, gutes Essen, Armagnac und die starken Madiran-Rotweine bekannt ist. Die rote Hauptrebsorte hier heißt TANNAT. In ihrem Namen versteckt sich nicht zu Unrecht das französische Wort für Gerbstoff: tannin. Die kleinbeerige, dickschalige Sorte liefert tieffarbene, konzentrierte, extrakt- und tanninreiche, sehr langlebige Weine von großer Individualität, die bestens zur schmackhaften regionalen Küche passen.



2004 Château Laffitte-Teston Vieilles Vignes, Madiran AOC

Jean-Marc Laffitte ist einer der Vorzeigewinzer im Madiran. Seine große "**Cuvée Vieilles Vignes**" besteht zu 100% aus Tannat, die jungen Weinen eine sehr feste Art verleiht und einige Jahre Flaschenreife abnötigt, bevor sich ihre ungezügelte Kraft besänftigt. Dafür ist ein rigoroses Gerbstoffmanagement, und hier vor allen Dingen eine Weinbergarbeit, die zum Ziel einen optimalen Reifegrad der Traubenkerntannine und der Tannine der Beerenhaut hat, unabdingbare Voraussetzung. Das Alter der Stöcke beträgt fast 70 Jahre, entsprechend gering ist der Ertrag, entsprechend konzentriert sind die Inhaltsstoffe in den Früchten und entsprechend unbeeindruckt übersteht der Jungwein seine 13-monatige Erziehung in neuen Barriques ohne vordergründige Holznoten. Nach diesem Ausbau hat sich die volle, tiefe, fleischige Frucht erhalten, aber die langsam durch das Holz hindurch wirkende Sauerstoffzufuhr, durch die die Tannine schmelzen, hat ihm größere Geschmeidigkeit verliehen. Heute, nach weiteren 4 Jahren Flaschenreife, präsentiert sich der Wein in der Struktur noch immer fast jugendlich; in der Nase finden sich Noten von geröstetem Brot, Pflaume, Leder, Rosenblättern und die volle, großzügige Frucht umhüllt ein gut abgerundetes Tannin. Ein wahrer Winterwein, der zu eingemachter Gans oder Ente, geschmorten Fleischgerichten, deftigen Eintöpfen, Wild und kräftigem, gehaltvollem Käse passt.

0,75 L **13,60 €** (1L=18,13)



WIEDER EINGETROFFEN



2007 Santa Duc S - "Les Plans", Vin de Pays de Vaucluse, Yves Gras

Zwar wartet Yves Gras/Santa Duc mit einigen der aufregendsten Weine des südlichen Rhône'tals auf, seinen Einstiegswein, den Vin de Pays "Les Plans", sollte man jedoch nie übersehen, wenn es um genussvolle Rotweine für jeden Tag geht. Der Basiswein im besten Bistrot-Stil stammt von ziemlich alten Grenachestöcken, Syrah, Mourvèdre, etwas Cabernet Sauvignon und Merlot. Gleich die schöne dunkle Farbe weist auf einen recht fülligen, animierenden Rotwein hin; die intensive Nase ist durch eine attraktive Beerenfrucht bestimmt. Das setzt sich weich und schmeichelnd mit einer angedeuteten Frische im Mund fort; die sanften Gerbstoffe unterstreichen die dem Trinker zugewandte, geschmeidige Art.

0,75 L **5,95 €** (1 L=7,93)