



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

DIE VINUMPOST im AUGUST 2010

BIOLOGISCHER ANBAU **DOMAINE DE LA GARRELIÈRE** BIOLOGISCHER ANBAU
ANCIEN VIGNOBLE DU DUC DE RICHELIEU

Eine echte Rarität sind die Weine aus dem südlichsten Zipfel der Touraine, von den an der Schwelle zum Poitou gelegenen "alten Weinbergen des Herzogs von Richelieu". Hier, einige Kilometer südlich der sehenswerten Altstadt von Richelieu, liegen auf einer kleinen Anhöhe die Parzellen der **Domaine de la Garrelière** von Pascale und François Plouzeau. Die Weinberge werden seit 1993 biologisch-dynamisch bewirtschaftet. Dies bedeutet vor allem eine sorgfältige und intensive Bodenbearbeitung, durch die die Mikroorganismen im Boden vermehrt und die Resistenz der Pflanze gestärkt wird. Durch regelmäßiges Pflügen zwischen den Rebzeilen werden die seitlich wachsenden Wurzeltriebe durchschnitten und der Rebstock genötigt, tief zu wurzeln, und Mineralien und Nährstoffe verschiedener Bodenschichten aufzunehmen und in die Beeren zu transportieren. Dadurch erhöht sich die geschmackliche Komplexität der Weine. Die Böden bestehen aus äolischen Sandböden und Silex auf einer Kalk-Ton-Schicht und ergänzen die Aromatik der roten **Gamay** und der beiden weißen Sorten **Sauvignon** und **Chenin Blanc** durch anziehende mineralische Noten. Rigoroser Rückschnitt der Reben hält den Ertrag unter Kontrolle. Die Dynamisierung des Bodens durch Ausbringen von aus den getrockneten Reiseren gewonnener Asche soll die Vitalität des Weinbergs stärken. Blattwerksarbeit und "grüne Ernte" ergänzen die Qualitätssicherung.



2009 „Le Blanc“ Sauvignon, Domaine de la Garrelière, Biologischer Anbau, Touraine AOC
Spannende Sauvignon-Variante mit intensiven, aber nicht plakativen Fruchtaromen. In den in Duft und Geschmack typischen, saftig-trockenen Wein mischen sich spannungsvolle mineralische Noten. Strahlende Klarheit, Fülle, Intensität.

0,75 L **10,30 €** (1 L=13,73)

2007 „Le Chenin“ Chenin Blanc, Dom. de la Garrelière, Biologischer. Anbau, Touraine AOC
Sehr charaktervoller, rebsortenreiner Chenin, einer Sorte, die immer etwas Zeit braucht, um sich auszudrücken. Gut entwickelt mit Noten von Honig, Pilzen, Laub. Aromatisch und geschmacklich eine wunderbare Abwechslung gegenüber den allgegenwärtigen Primärfruchtaromen, wie sie bei vielen auf schnelles Wegtrinken angelegten Weinen zu finden sind. Wie die Reise in ein anderes Land, dass einem dennoch nicht unvertraut vorkommt. (Auch Jahrgang 2009 zum gleichen Preis verfügbar.)

0,75 L **10,70 €** (1 L=14,27)

2009 "Gamay sans Tralala", Dom. de la Garrelière, Biologischer Anbau, Touraine A.C.
So wie der Name sagt: ein Gamay ohne Tralala. Also z. B. ohne Maischeerhitzung auf 65° und sofortige Abkühlung auf unter 10° und ähnliche Spielchen, wie sie bei vielen großflächig angebotenen Gamays aus dem Beaujolais jedes Jahr im November praktiziert werden. Unser Gamay ist einer ohne Tralala. Einer, der mit dezenter Winzerunterstützung, also fast von selbst, so wird, wie er ist. Und er ist gut! Eingängig aber ohne falsche Süße, wunderbar fruchtig mit animierender Herbe bei großer Ausgewogenheit, ausreichender Fülle und angenehmem Trinkfluss. Ein voller Mund saftig-frischen Rotweins.

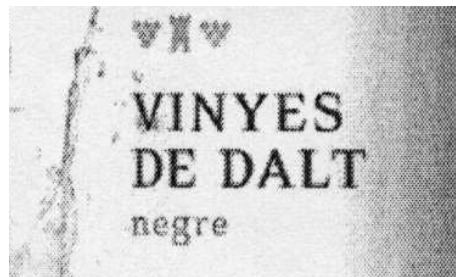
0,75 L **10,95 €** (1 L=14,60)

AUGUSTANGEBOT

2006 VINYES DE DALT, negre, Cellers Folch, Montsant

"Tausend Liter Tarragona,
werden fließen heute Nacht,
wenn Don Pedro mit Ramona,
spanische Hochzeit macht..."

sang Ralph Bendix 1962 und
der besungene Tarragona-Wein
schmeckte damals wie fertige
Sangria: süß, klebrig und alko-
holisch.



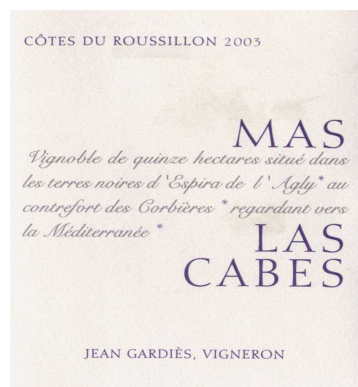
In Regalen großer Lebensmittelläden findet man auch heute noch Weine aus der küstennahen Appellation Tarragona, die fast genauso schmecken. Aber schon 30 km weiter nordwestlich, oben, in der Bergen des Montsant und des Priorat, werden die Weine anders. Man ist der brüllenden Hitze des mediterranen Küstenstreifens entkommen, selbst wenn es hier tagsüber ebenfalls sehr heiß werden kann. Die Nächte aber bringen den Trauben Kühle, und eine verlangsamte Reife mit differenzierteren Fruchtaromen. Die DO Montsant gehört zu den kleinsten und jüngsten Anbaugebieten Spaniens. Von interessierten Weinfreunden wird diese Region als das zweite Priorat sehr geschätzt, da Montsant ähnlich vollmundige Weine hervorbringt, die aber häufig nur halb so viel kosten. Es fällt kaum Niederschlag und die Böden sind äußerst arm an Nährstoffen. Der Rebstock kämpft mit diesen Bedingungen und produziert nur geringe Mengen sehr extraktreicher und kleiner Beeren mit dicken Schalen. **Verspielte, dunkle Frucht mit ätherischen Noten, einladende Töne von reifen Erdbeeren und Blaubeeren, Veilchen; sehr feines, schmelziges Tannin, geschmeidig; gute Konzentration und Länge vor sanftem Hintergrund; ausgesprochen harmonisch.**

In August statt 6,95 nur **5,60 €** (1 Liter=7,47)

AUGUSTANGEBOT

2007 Mas Las Cabes sec, Domaine Jean Gardiès, V.d.P. des Côtes Catalanes

Der ehemalige Rugby-Spieler Jean Gardiès ist einer der Könner unter den Roussillon-Winzern. Seine Rotweine sind so, wie die Männer die diesen Sport betreiben: kräftig, kompakt, und oft überraschend finessenreich. Finessenreichtum und Vielfalt beweist Gardiès allerdings auch mit diesem vornehmlich aus Muscat gemachten Weißwein.



Ein Strauß einnehmender Fruchtnoten entströmt dem konsequent trockenen Weißwein. Aus dem Gegenüber von prägnanter Frucht und quicklebendiger Frische entsteht eine seltene, äußerst anregende geschmackliche Spannung. Ausführliches Muskat-Aroma, saftiger Geschmack wie beim Zerbeißen frischer Beeren, reintönig; der Wein hat Körper, der aber durch die Lebendigkeit der Säure eher im Hintergrund bleibt. Gut gekühlt ein herrlicher aromatischer Sommerwein ohne Aufdringlichkeit. Passt gut zu (den Röstaromen von) gegrilltem oder gebackenem Fisch und Geflügel.

In August statt 8,40 nur **7,40 €** (1 Liter=9,87)

WEINGUT HOFMANNAPPENHEIM / RHEINHESSEN



Das Weingut Hofmann ist in Appenheim zu Hause, zwischen Mainz und Bingen gelegen. Die Weine wachsen überwiegend in Rheinnähe auf abgebauten Muschelkalkböden aus dem Tertiär (30 Millionen Jahre alt) und erhalten so ihre allenthalben spürbaren mineralischen Noten. Nach seinem Weinbau- und Önologiestudium in Geisenheim sammelte Jürgen Hofmann Erfahrungen in Kalifornien, Südafrika, Australien, Ungarn und Rumänien, um nach seiner Rückkehr 1998 zusammen mit seinem Vater den elterlichen Betrieb grundlegend neu zu ordnen. Sie verkleinerten ihn und konzentrierten sich auf die guten Lagen mit passenden Rebsorten. Die Ausflüge von Jürgen Hofmann in die Wein-Welt haben seinen Blick auf das Besondere am deutschen Wein nicht verstellt, eher noch verschärft. Durch naturverbundenen Weinbau sollen Charakter und Individualität, die das Terroir als Potential bereithält, sich im Wein spiegeln. Dies ist unabdingbarer Teil guten Winzerhandwerks.



Transparenz, Klarheit und Schliff verknüpfen sich auf ungekünstelte Art mit Intensität und Ausdrucksfülle. Hier ist die neue Kollektion:

- | | |
|--|---------------------------|
| 2009 Grüner Silvaner trocken, QbA
Spritzig, mit Saft und schönem Ausdruck. Saubere, klare Frucht, frische Kräuter, mineralische Noten. | 7,30 € (1 L=9,73) |
| 2009 Grüner Silvaner „S“ trocken, QbA
Würzig, viel Schmelz und doch sehr verspielt. Teilweise im großen Fass ausgebaut. | 8,95 € (1 L=11,93) |
| 2009 Weißer Burgunder trocken, QbA
Frucht und Mineralität; lebendig und klar; Frisch und lebhaft. | 7,50 € (1 L=10,00) |
| 2009 Weißer Burgunder –S- trocken, QbA
Cremig, Aromen von Melone und Birne; vom Muschelkalkboden geprägt, gestreichelt vom Barrique. | 9,90 € (1 L=13,20) |
| 2009 Grauer Burgunder trocken, QbA
Aromen von Banane und Melone, nervig mit Biß, cremig, lebhaft Frische. | 7,70 € (1 L=10,27) |
| 2009 Riesling trocken, QbA
Der Gutsriesling. Aprikosenduft, würzig mit mineralischen Noten; feine, rassige Eleganz. | 7,80 € (1 L=10,40) |
| 2009 Riesling "Vom Muschelkalk" trocken
Auslese der besten Muschelkalklagen; Gelbe Früchte, Aprikose, sanfte Bodenprägung. | 9,95 € (1 L=13,27) |

WEINGUT SEPP MOSER Blauer Zweigelt – biologischer Anbau

Seit dem Jahr 1848 wird das Wissen um den Wein in der Familie Moser von Generation zu Generation weitergegeben. Durch die Entwicklung der hohen Reberziehungsform revolutionierte Lenz Moser in den 50er Jahren des vorigen Jahrhunderts den Weinbau in vielen Ländern. 1986 gründete sein Sohn Sepp Moser den heutigen Betrieb auf der Basis familieneigener Rebflächen unter eigenem Namen neu. Auf 50 Hektar Weinbergen in Niederösterreich und im Burgenland wird ein breites Spektrum hochwertiger Weine produziert. Heute leitet Sepp Mosers Sohn Nikolaus die Geschicke des Betriebes. Als Weingenuss für jeden Tag können wir Ihnen wärmstens seinen burgenländischen, bio-zertifizierten Blauen Zweigelt in der Literflasche empfehlen.



Fruchtiger Duft von roten Beeren, sehr animierend, lebhaft; ausgewogener, frischer Geschmack mit viel Saftigkeit, dabei angenehm mild und leicht; attraktiver, unkomplizierter Rotwein in der Literflasche mit der vernünftigen Ausstattung eines Schraubverschlusses. Biologischer Anbau.

1 Liter

6,85 €

1 Liter

UNSER WIEDERKEHRENDES ANTIZYKLISCHES SOMMERANGEBOT

DIESMAL: DAS ANKUNFTSANGEBOT DER

DOMAINE TOLLOT-BEAUT

2006er SPITZENBURGUNDER ZUM SOMMER – SCHNÄPPCHENPREIS



Nathalie Tollot und ihre Cousins

2006 Bourgogne rouge Domaine Tollot-Beaut

Recht weit angelegte Nase mit cremiger Tiefe; angenehm mundfüllend; feingliedrig und wohlausgewogen; gute Länge; ein schmackhafter Burgunder.

16,60 €

Ankunftsangebot im August

13,60 € (1 L=18,13)

2006 Chorey-lès-Beaune Pièce du Chapitre, Tollot-Beaut

50 Jahre alte Reben einer Einzellage im Alleinbesitz der Familie Tollot, weit über dem Durchschnitt der Appellation; herausragend; gute Struktur, gute Tiefe, fein;

22,50 €

Ankunftsangebot im August

17,50 € (1 L=23,33)

2006 Aloxe Corton, Tollot-Beaut

Komplexer Duft, an Holunder und Johannisbeeren erinnernd; schöner Auftakt im Mund, dann fleischig und komplex; feine Gerbstoffe, großes, weiterhin fruchtiges Finale.

34,50 €

Ankunftsangebot im August

28,50 € (1 L=38,00)

2006 Beaune Premier Cru Clos du Roy, Tollot-Beaut

Zeigt mehr Entwicklung als der Aloxe Corton; rote, reife Früchte, auch blumige Aromen vor dezenten Holznoten; im Mund dicht, reich und komplett; samtiges Tannin, lang anhaltend.

39,50 €

Ankunftsangebot im August

33,50 € (1 L=44,67)

2006 Corton Bressandes Grand Cru, Tollot-Beaut

Ein Hektar Weinbergsbesitz am Corton Bressandes; fruchtbetont, konzentriert, groß am Gaumen; präsenste, aber geschmeidige Tannine, die ein langes Leben bis über 2017 hinaus versprechen; feingliedrig mit Frische, weit von breiter, barocker Dominanz entfernt; intensiv und cremig im Finale; klassisch.

64,00 €

Ankunftsangebot im August

55,00 € (1 L=73,33)