



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

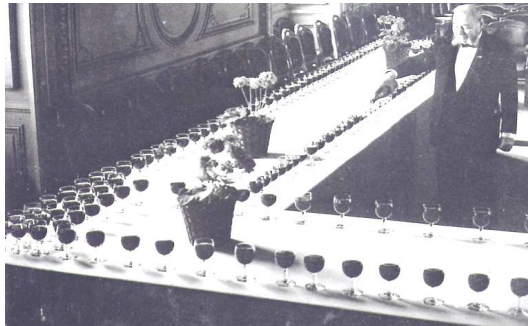
SPEZIALITÄTENKONTOR

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

DIE VINUM-POST JUNI 2011

ANGEBOTE JUNI - ANGEBOTE JUNI

Und jetzt, wo der Sommer kommt, ist es gut, dem Rat von Rabelais zu folgen:
„UND TRINKET KÜHL, SO ES SICH MACHEN LÄSST.“
AUCH ROTWEINE NICHT WÄRMER ALS 16 BIS 18 GRAD!!



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 – gänzlich ohne die drängende Frage, ob man wegen des Preises nun den Korken rausziehen darf, oder nicht!

2009 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. **6,90 €** 1 Liter

2009 Silvaner, Gutsabfüllung Weingut Schloss Sommerhausen (VdP), Franken QbA, 1 Liter

Rassiger, sehr ausgewogener Silvaner-Tageswein, schlank, saftig, trockener Geschmack ohne Säurespitze; angenehmer Trinkfluss. **7,80 €** 1 Liter

2009 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. Gekühlt servieren (ca. 15°). **6,85 €** 1 Liter

2007 Cuvée Rot trocken, Gutsabfg. Schloss Sommerhausen (VdP), Franken QbA, 1 Liter

Cuvée aus Spätburgunder und Domina, geschmeidig, sanft, zurückhaltende Säure, sehr angenehme, zarte Herbe, charaktervoll. Gekühlt servieren (ca. 15°). **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 wohlthuender Leichtigkeit (12,5%) hinterlässt er einen sehr runden, mundfüllenden Eindruck. **0,75 L 6,40 €** (1 L=8,53)

AUF DIESE WEINE IM JUNI: BEI 6 FLASCHEN / SORTE EINE GRATISFLASCHE DAZU

WEINE AUS SAVOYEN

In Savoyen, der Alpenregion zwischen Genf und Grenoble, westlich des Mont Blanc-Massifs gelegen, werden Weine gemacht, die außerhalb der Gebietsgrenzen kaum zu finden sind. Die Produktion ist klein, das meiste wird von Einheimischen und Urlaubern vor Ort getrunken. Die Landschaft selbst ist von Weinbergen und Schneebergen geprägt. Das Klima ist kontinental. Dennoch herrscht beispielsweise nahe des Lac de Bourget bei Jahresdurchschnittstemperaturen von 20°C ein fast mediterranes Klima mit Aprikosen-, Mandel-, Feigen- und sogar Olivenbäumen.

Die weißen regionalen Traubensorten Jacquère (Appellation "Apremont") und Altesse (Appellation "Roussette de Savoie") sind botanische Raritäten, die rote Mondeuse ist es nicht minder. Allein die fruchtige Gamay aus der Appellation "Chautagne" wächst auch andernorts.

Hinzu kommt die wilde Geologie der Voralpenberge, die "komplex genug (ist), um jeden Geologen in größte Aufregung zu versetzen. Kompakte Kalkfelsen...wurden gefaltet, verbogen, übereinandergeschoben und umgekippt." (J. E. Wilson, Terroir, Schlüssel zum Wein). Alles in allem sehr besondere, fast einzigartige Voraussetzungen für das Entstehen ebensolcher Weine. Sie alle sind auf eine eindruckliche Art durch Feinheit, Eleganz und anhaltende Fruchtigkeit gekennzeichnet und erweitern die Vielfalt unter unseren spannungsvollen Weinen für diese Jahreszeit.

2009 Chautagne rouge, Vin de Savoie Gamay Cave de Chautagne

Der Gamay kommt aus dem Anbaugebiet **Chautagne**, einer nordöstlich des Lac de Bourget liegenden Appellation, die ihrer klimatischen Bedingungen wegen auch die Provence Savoyens genannt wird. Der leuchtend rote Wein entlässt eine Menge einnehmender Aromen von roten Früchten wie Sauerkirsche, Himbeere und Erdbeere. Man sollte ihn auf 14° kühlen, um den erfrischenden Trinkfluss und die saftige Fruchtigkeit zu betonen. Ein jung zu trinkender Wein, der in seiner kühlen, erfrischenden Art außerhalb des Essens erfreut. Aber er passt auch bestens zu gegrilltem Fleisch, zu Wurst und Schinken sowie aromatischen Gemüsegerichten.

0,75 L **7,70 €** (1 L=10,27)

2009 Apremont, Vin de Savoie Domaine de Sabot de Vénus

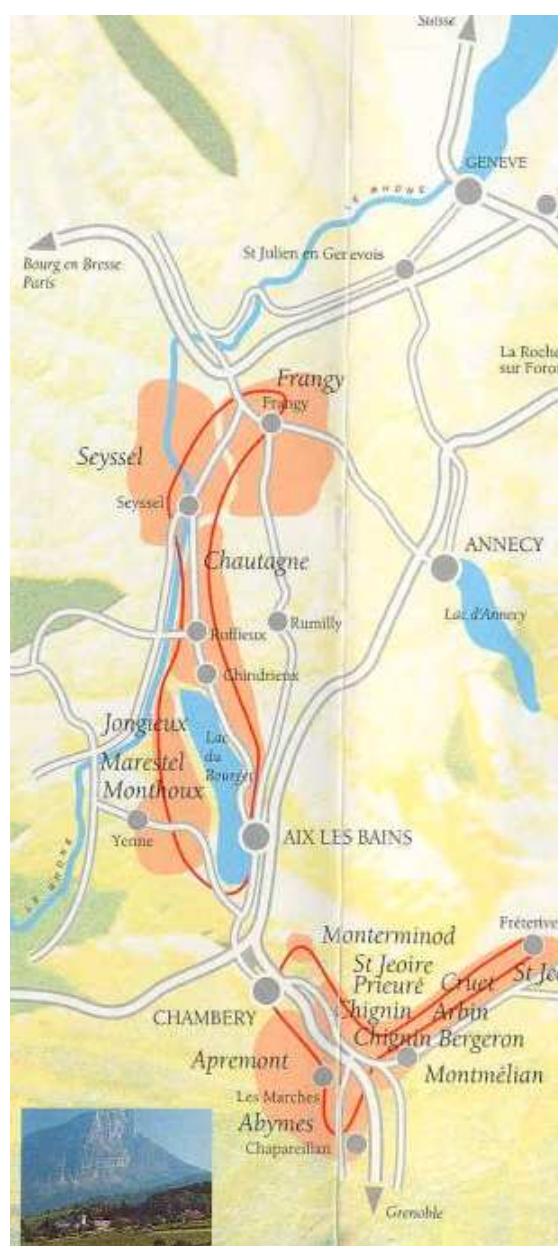
Südlich von Chamberry liegt auf einer Gesteinsschutthalde mit sehr steinigen Kalk-Lehmböden die Weißweinappellation **Apremont**. In der Nacht des 24. November 1248 war hier nach schweren Regenfällen am Nordhang des Mont Granier ein gewaltiger Bergrutsch niedergelangen und hatte eine 1200 ha große Halde gebildet, auf der dann 500 Jahre später die noch heute existierenden Weinberge angelegt wurden. Apremont-Weine bestehen immer aus der weißen Rebsorte Jacquère. Sie ergibt schlanke (11,5%/vol.) spritzige Tropfen mit einnehmenden Düften weißer Blüten wie Geisblatt und feinem, zartem Geschmack von Pampelmuse und Mandarine. Erfrischende Feinheit und Mineralität bestimmen den anhaltenden Abgang.

0,75 L **7,70 €** (1 L=10,27)

2009 Altesse, Roussette de Savoie, Cave de Chautagne

Die weiße Sorte Altesse, synonym mit der den Appellationsnamen bildenden Roussette, soll einst von Kreuzfahrern aus Zypern mitgebracht worden sein. Zumindest ähnelt sie der dort und auch in Ungarn vorkommenden Furmint. In Savoyen jedenfalls ist sie Grundlage für feine Weißweine. Unser Wein aus handgelesenen Trauben wird temperaturkontrolliert in Edelstahl tanks vergoren und reift wie ein guter Muscadet auf seiner Hefe, um an Komplexität zuzulegen. Sein Duft ist vielfältig und zeigt Noten von gelben Pflaumen, Aprikosen und Birnen. Feinheit, Jugendlichkeit und Ausdruck bestimmen ein ausgewogenes, unaufdringliches Geschmacksbild.

0,75 L **7,95 €** (1 L=10,60)



Apfelcidre brut von Van Nahmen



Der im Stil bäuerlich-traditionelle Apfelwein wird aus verschiedenen alten Mostapfelsorten zu einem trockenen, komplexen und sanft perlenden Cidre gekeltert. Spätreifendes Obst mit ausgeprägtem Aroma und Geschmack bilden seine Grundlage. Er vereint Leichtigkeit (nur 4% Alk.) mit prägnanter, klarer Apfelfrucht und einer wunderbaren, saftigen Herbe. Brut wie er ist, gefällt er an warmen Tagen als idealer Durstlöscher mit Geschmack und angenehmer Frische. Aber er macht sich auch sehr gut zu kräftigem Käse, Geflügel, oder zu Salzwasserrischen. Probieren Sie's aus!

0,75 L **3,95 €** (1 L=5,27)



Obstsäfte von Van Nahmen

Die Besten, die wir kennen.



Wir finden, dass man im Sommer getrost seinen Durst auch mit Säften löschen kann, zumal mit so herausragenden, wie denen aus der Obstkelterei von Nahmen aus Hamminkeln am Niederrhein

Naturtrüber Apfelsaft von Streuobstwiesen vom Niederrhein und aus dem Münsterland. Von mehr als 200 ungespritzten Hochstamm-Obstbäumen. Der "Niederrhein-Riesling" – ein wundervoll vielschichtiger, typischer Apfelsaft wie aus dem Bilderbuch.

0,75 L **3,95 €** (1 L=5,27)



Konstantinopeler Quitte (70% Direktsaft-Anteil). Altdeutsche Quittensorte von münsterländischen Streuobstwiesen mit bis zu 60 Jahre alten Bäumen. Der "Sauternes" unter den Fruchtsäften; honigfarben, klare, kräftige Frucht, fein eingebundene Säure; Honigaroma. Ein Erlebnis!

0,75 L **4,90 €** (1 L=6,53)



Framboozen Rhabarber (70% Direktsaft-Anteil). Der Saft für diesen Nektar wird aus den rotstieligen Sorten „Sutton“ und „Framboozen“ gekeltert, die ein feines Aroma besitzen und ihm eine zartrosa Färbung geben. Sie kommen von Kleinbäumen aus der Köln-Bonner Tiefebene, die klimatisch besonders gut für den Rhabarberanbau geeignet ist. Ausgewogene Frucht ohne Säurespitze, leichte Cremigkeit, überhaupt nicht pelzig; wunderbar reintoniger, animierender Rhabarbergeschmack. Pur, als Schorle oder mit Sekt.

0,75 L **3,95 €** (1 L=5,27)



Haschberg Holunder Eine Spezialität aus Beeren der gleichnamigen Sorte, die auf dem Obstgut von Danwitz im niederrheinischen Mönchengladbach angebaut wird. Der "Rotwein" unter den Säften mit viel Vitamin C, delikater Herbe, feinem Gerbstoff und intensivem Geschmack,

0,75 L **5,50 €** (1 L=7,33)



Rote Johannisbeere Die rote Johannisbeere (ribes rubrum) wurde schon im 14. Jhd. In Klöstern und Bauernhöfen kultiviert. Aufmunternd und sehr typisch im Geschmack mit feinerherber Säure bei großer Ausgewogenheit; auch dieser sortenreine Saft eignet sich bestens als Schorle - oder mit Sekt aufgegossen.

...0,75 L **3,95 €** (1 L=5,27)



Vom Rand des Zentralmassifs

2004 Domaine du Cros, Marcillac AOC

Nicht weit von Conques, einem Kleinod mittelalterlicher französischer Sakral-kunst, befindet sich die noch immer fast gänzlich unentdeckte Rotweinsappel-lation Marcillac. Auf vom Eisenoxid rotgefärbten vulkanischen Böden der westlichen Zentralmassivausläufer, in eher kühlem Klima, das jedoch durch günstige kleinklimatische Bedingungen dem Weinbau geneigt ist, wird eine der wenigen ganz autochthon gebliebenen Rebsorten Frankreichs angebaut: die **Fer Servadou** oder Mansois, wie sie hier auch genannt wird. Ihr eigen-williger Charakter ist bestimmt durch tiefe Farbintensität, präsenste, vom tak-tilen Eindruck her jedoch feinkörnige und milde Gerbstoffe, und eine oft inten-sive Himbeerfrucht. Zu ihr gesellen sich durch den Granit- und Kalkboden geprägte mineralische Noten, die dem Rotwein ein spezielles und spannungsvolles Gepräge im Zusammenspiel mit seiner würzigen Frucht ge-ben. Das Ganze, im Eindruck eher als kühl aber gar nicht abweisend Empfundene, wird durch eine ganz dezente Süße im Mund vervollständigt und abgerundet. Ein sehr origineller und eigenständiger Wein für aufgeweckte Feinschmecker.



9,95 €

Rotwein von Pierre Clavel / Languedoc

Auf **Pierre Clavel** zu treffen, der in den vergangenen Jahren eher ungewollt zu einem der großen Stars der südfranzösischen Weinszene stilisiert wurde, ist immer ein Vergnügen. Er ist Autor einiger der interes-santesten Weine des Languedoc und dabei ein Mann völlig ohne Dünkel, der immer eine freundliche Zu-gewandtheit zeigt und dem manchmal der Schalk im Nacken sitzt. Er weiß, was er kann und was er macht und äußert dies in einer gänzlich unüberheblichen Art aufmerksamer Gelassenheit. So auch sind seine Weine. Sie verbinden großes Trinkvergnügen mit großer Qualität.



2010 Le Mas – rouge, Domaine Clavel "Grès de Montpellier" Côteaux du Languedoc

'Grès de Montpellier' oder 'La Mejanelle' sind Terroirbezeichnungen wie 'Pic Saint Loup'. 'La Clape' oder 'Montpeyroux' mit jeweils spezifischen Böden und Charaktereigenschaften im geschmacklichen Profil. Die Böden sind hier anders zusammengesetzt als in Mejanelle und steiniger, die Weinbergsbearbeitung und die klimatischen Bedingungen sind jedoch gleich. Die Cuvée besteht aus Grenache und Syrah (Fülle und Frucht) sowie Carignan für die typische Languedoc-Note. Der Duft ist geprägt von dunklen Beeren und würzigen Kräuternoten, der Geschmack durch eine reife Frucht, sanfte Tannine und in dieser Preisklasse selten zu findende Tiefe. Großer Spaß, mit Freunden zu trinken, vielen Freunden!

0,75 L **6,95 €** (1 L=9,27)

Blanc des Sables – ein weißer Sandwein vom Rande der Camargue

Mitten im Natur- und Wasserschutzgebiet der „kleinen Camargue“ zwischen Aigues-Mortes und Stes-Ma-ries-de-la-Mer, keine 10 km vom „Golf de Lion“ entfernt, liegt die **Domaine de Montcalm**. Hier werden au-ßergewöhnliche **Sandweine** unter fast einzigartigen Bedingungen für einen Weinbau, der hier seit der Frührenaissance nachgewiesen ist, produziert - auf Böden (98% Sand, nur 2% Lehm!), die sich über Jahr-tausende hin aus den sandigen Sedimenten der Rhône, geformt durch Wind und Meeresströmungen, ab-gelagert haben. Bläst der Mistral, ein heftiger, kalter Nordföhn, droht die aufliegende Sandschicht wegge-ffegt, bzw. zu Dünen verweht zu werden. Um das zu verhindern wird nach der Ernte Roggen als Boden-decker zwischen die Rebzeilen gesät, der im Frühjahr als Gründüngung eingepflügt wird. Es werden keine Herbizide verwendet, die Domaine befindet sich im 3. Jahr der Umstellung auf biologischen Weinbau. Der angenehm erfrischende, schlank wirkende Weißwein hat nur 12,5 % Alkohol und besteht überwiegend aus Viognier (80%), die Würze und einen einnehmenden, blumigen Duft beibringt. Die restlichen 20 % Sauvign-on sorgen für Saft, ausgewogene Fruchtigkeit und einen klaren Trinkfluss. Animierend und besonders!

2010 Domaine de Montcalm Blanc des Sables, IGP Sables du Golf de Lion

0,75 L **6,60 €** (1 L=8,80)



Domaine du Jas d'Esclans
Côtes de Provence Cru Classé
Biologischer Anbau



Provence-Weine waren ein bisschen aus der Mode gekommen. Von ein paar Ausnahmen abgesehen, haben in der Vergangenheit allzu unbedarfte Tropfen, die allenfalls unter warmer Urlaubssonne vor Ort ein wenig Eindruck machen konnten, nichts dazu beigetragen über solche schönen aber flüchtigen Momente hinaus ihre angekratzte Reputation zu verbessern. Aber Ausnahmen gab es schon immer und die Domaine du Jas d'Esclans gehört dazu. Seit dem 2002 die Familie de Wulf die inzwischen biologisch geführte Domaine übernahm und ausbaute, sind die Weine wirklich Klasse geworden und es macht Freude, mit ihnen unser Südfrankreichsortiment zu bereichern.

2008 Jas d'Esclans rouge "Cuvée du Loup", Cru Classé Côtes de Provence, biologischer Anbau

Granat mit ziegelroten Reflexen; 60 % Syrah, 40 % Grenache; Ertrag 30 hl/ha; viel Farbe und Stoff; in der Nase Rauchnoten, Weichselkirsche; im Mund Würze, Süßholz, Pfeffer; vielschichtig, köstliche Tannine; mundfüllend, rund, anhaltend. 0,75 L **14,90 €** (1 L=19,87)



Den sehr guten Rosé „Cuvée du Loup“ der Domaine finden Sie gleich hier unten in unserem



ROSÉ - PAKET



2010 Rosé 10, Domaine Ledogar, Corbières AOC

Nichtzertifizierter Rosé aus biol. dyn. Anbau; traubeneigene Hefen; Battonnage; strahlend, angenehm herb, ohne plakative Vordergründigkeit; stoffig, angedeutete Fülle mit klarer, lebendiger Säure. 0,75 L **8,65 €** (1 L=11,53)

2010 Château d'Oupia Rosé Minervois AOC

Syrah, Grenache, Cinsault; kräftiges Ziegelrosa; dynamisch, animierend; als saftiger Aperitif, zu Tapas oder leichter Mittelmeerküche. 0,75 L **6,80 €** (1 L=9,07)

2010 Domaine Le Roc Rosé, Fronton AOC

Negrette (regionale Sorte aus dem südwestfranzösischen Fronton), Syrah und Cabernet Sauvignon; mittelkräftiger Rosé mit guter Struktur, sehr feiner anregender Bitternote, gebettet in eine saftige Frucht. 0,75 L **6,80 €** (1 L=9,07)

2010 Nostre País rosé, Vignobles Michel Gassier/Chat. De Nages, Costières de Nimes AOC

Selektion von alten Mourvèdre- und Cinsault-Reben.; direkte Pressung, Vergärung in gebrauchten Barriques, Hefekontakt; rote Früchte, Gewürze, Mineralität; komplex, dynamisch, außergewöhnlich. 0,75 L **10,95 €** (1 L=8,80)

2010 Château Roquefort rosé, Bordeaux AOC

Sortenreiner Cabernet Franc rosé; schöne, deutliche Fruchtnase, wunderbar trocken, aufmunternde Herbe ausgesprochen lebendig im Mund, saftiger Trinkfluss. 0,75 L **8,45 €** (1 L=11,27)

2010 Les Terrasses Rosé, Château Pesquié, Ventoux AC

Cinsault, Grenache und Syrah; Düfte roter Beeren und exotischer Früchte; prägnant, saftig, durch Frische und gleichzeitig Fülle gekennzeichnet. 0,75 L **8,35 €** (1 L=11,13)

2010 Jas d'Esclans Rosé «Cuvée du Loup», Cru Classé, Côtes de Provence

Zartes, brillantes Lachsrosa; Aromen weißer Blüten, Pfirsich; klarer animierender Fruchtgeschmack; Lebendigkeit, Eleganz, Nachhaltigkeit. 0,75 L **11,75 €** (1 L=15,67)

2010 Telero rosato, Cantele, Puglia IGT / Italien

Saftige, frische Frucht; zurückhaltende Säure, im Abgang sorgt eine zarte Herbe mit einer dezenten Würze für einen anregenden Eindruck, leicht. 0,75 L **5,25 €** (1 L=7,00)

2010 Enate Rosado, Somontano DO / Spanien

100% Cabernet Sauvignon; seit Jahren immer einer der besten Rosés Spaniens; Heidelbeere, Stachelbeere, süße Paprika; lebhaft, rassig, große Komplexität. 0,75 L **11,40 €** (1 L=15,20)

2008 Marques de Marialva Rosé, Cantanhede, Bairrada DO / Portugal

Touriga Nacional sorgt für eine ausgeprägte Fruchtigkeit roter Beeren, die Sorte Baga fügt knackige Frische hinzu; das alles ist mit einem schönen Schuss trockener Herbe gewürzt. 0,75 L **5,60 €** (1 L=7,47)



Weingut Pfannebecker, Pfeddersheim, Rheinhessen

Von Till Ehrlich

Auch im Weinbau gibt es keine immerwährenden Selbstverständlichkeiten, denn die viel beschworene Tradition muss von jeder Winzergeneration immer wieder aufs Neue mit Leben gefüllt werden. Im Auf und Ab der Zeitläufte kann nämlich das scheinbar Gewisse jederzeit versiegen, zugleich aber Verschüttetes wiederbelebt und erneut zur Blüte gebracht werden. Das ist nicht nur ein mühsamer, langwieriger Prozess zu dem entmutigende große Rückschläge ebenso gehören wie hoffnungsvolle Fortschritte. Es macht vor allem Arbeit. Insbesondere, wenn man wie die Rheinhessische Winzerfamilie Pfannebecker den Weinbau noch als Mehrgenerationenprojekt versteht: als handwerkliche Auseinandersetzung des Menschen mit dem Weinberg, den Rebpfanzen, und den Unwägbarkeiten des Wetters und Klimas.

Das Weingut Pfannebecker bewirtschaftet heute beste Lagen in Pfeddersheim bei Worms, darunter den **Sankt Georgenberg, für den die erste urkundliche Erwähnung des Rieslings überhaupt verbürgt ist**. Diese Handschrift, datiert auf den Martinstag des Jahres 1511, bestätigt, dass zur Begleichung einer Schuld „item ein halben morgen rissling wingart im Funtdaill“ seinen Besitzer wechselt. „Im Fundtaill“ ist der alte Flurname einer Parzelle im *Sankt Georgenberg*, die heute noch mit Riesling bestockt ist. Die Pfannebeckers bauen hier ihren hochwertigsten Riesling an, den Riesling St. Georgenberg. Die Reben wurzeln in tiefgründigem Lösslehm, die Parzelle ist, wie der gesamte Weinberg, gut durchlüftet. Es ist daher eine langsamer reifende Lage, in der aus Riesling und Spätburgunder Gewächse mit Potenzial und Anmut entstehen können. Sie sind strukturell fest gefügt und besitzen einen mineralischen Kern. Und sie brauchen Zeit der Reife, um die ganze Fülle und Schönheit ihres Geschmacks entfalten zu können.

Der Weinbaubau ist hier freilich nie zum Erliegen gekommen: In Pfeddersheim, dem römischen *paterni villa*, ist er seit der Spätantike verbürgt und erlebte im mittelalterlichen *Paternsheim* unter der Obhut der Klöster eine Blüte; sogar Luther soll den „Pfeddersheimer“ gelobt haben. Dennoch ist es in den letzten Dekaden still um den Pfeddersheimer geworden. Seit 1969 ist die einstige freie Reichsstadt Pfeddersheim ein Vorort von Worms, die alten Weinberge sind – wie Vielerorts im Industrieland Deutschland – von Autobahnen und Infrastruktur marginalisiert. Fast scheint es, als habe der Ort in der Moderne seine weinbaugeschichtliche Identität abgestreift, wie alte Haut. Indes, die Pfannebeckers sind im Begriff, dem Pfeddersheimer wieder die Würde und das Niveau zurück zu geben, weil sie eine Idee von der Zukunft dieses Weines haben. Diese Idee ist auch in ihren kraftvollen und zugleich feingliedrigen Weinen zu spüren, die trotz ihrer Zugänglichkeit nie ganz glatt sind und latent einen radikalen Zug haben.

Das Weingut Pfannebecker ist heute in Pfeddersheim der einzige noch verbliebene landwirtschaftliche Betrieb. Er befindet sich inmitten einer urbanisierten Siedlung, umzingelt von Einfamilienhäusern und Swimmingpools. Doch der Familie Pfannebecker gibt das Potential ihrer alten Pfeddersheimer Lagen Ansporn, den eingeschlagenen Weg weiter zu gehen. So werden neben Riesling und Sankt Laurent vor allem die klassischen roten und weißen Burgundersorten kultiviert. Dabei haben die Pfannebeckers für sich die agrikulturnen Wurzeln des Weinbaus freigelegt. Holker und Margit Pfannebecker, haben nach ihrem Weinbaustudium in Geisenheim in den 1990-er Jahren die Gewichtung verstärkt auf den Weinbau gelegt, seit dem Jahr 2003 verantwortet ihr 27-jähriger Sohn Max den Ausbau der Weine. 2006 stieg er voll in den elterlichen Betrieb ein, in dem auch Großvater Wolfgang noch eine erfahrene und geschätzte Kraft ist. 2007 erfolgte die Umstellung auf Bio. Seit dem Jahrgang 2010 ist das Weingut zertifizierter Biobetrieb.

Alle Trauben werden per Hand gelesen, sanft gepresst und spontan mit traubeneigenen Hefen vergoren. Die Weine reifen dann bis zum kommenden Frühjahr auf der Hefe, was sie auf natürliche Weise komplex stabilisiert. Die Weißweine gelangen erst ein Jahr nach der Ernte in den Verkauf, die Rotweine nach zwei Jahren. Auch die Schaumweine werden strikt aus eigenen Trauben nach der klassischen Art mit handwerklicher Sorgfalt hergestellt. (Till Ehrlich)

Wir danken Till Ehrlich ganz herzlich. Nicht nur für diesen kenntnisreichen, schönen Text, sondern auch dafür, uns auf die Weine dieses Weingutes, das uns wie ein soeben erst wachgeküsstes Dornröschen erscheint, aufmerksam gemacht zu haben. Hier sind die Weine:

2010 Rosecco trocken, Perlwein rosé, bio	0,75 L 7,95 € (1 L=10,60)
2008 Cuvée Pinot Brut, klass. Flaschengärung	0,75 L 11,95 € (1 L=15,93)
2010 Rosé trocken, bio, QbA	0,75 L 6,95 € (1 L= 9,27)
2010 Weißburgunder trocken, bio, QbA	0,75 L 7,50 € (1 L= 10,00)
2008 Spätburgunder trocken, bio, QbA	0,75 L 8,90 € (1 L= 11,87)
2010 Pfeddersheimer Riesling trocken, bio, QbA	0,75 L 8,90 € (1 L= 11,87)
2009 Sankt Georgenberg Riesling tr., bio, QbA	0,75 L 15,95 € (1 L= 21,27)
2008 Sankt Georgenberg Spätburg. tr. Barrique, bio	0,75 L 15,95 € (1 L= 21,27)

