



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

## DIE VINUM-POST IM JANUAR 2012

### „Tradition ist die Weitergabe des Feuers, nicht die Anbetung der Asche.“

Dieser Satz Gustav Mahlers, der einer der Wegbereiter der modernen klassischen Musik zu Beginn des 20. Jahrhunderts war (und damit die Interpretationsrichtung dieses Gedankens vorgibt), könnte als Leitmotiv über dem Januar 2012 in der Danckelmannstrasse 29 stehen.

Andreas Schiechel, vor kurzem **65 Jahre** alt geworden, übergibt nach **33 Jahren** Vinum, sein Geschäft an Catharina d'Aprile-von der Goltz. Ihre Pfälzer Herkunft, praktische Arbeit auf Weingütern, viele Messebesuche und Weinreisen und die immer lebendig gehaltene Verbindung zum Wein auch während ihres mit dem Magister abgeschlossenen Germanistikstudiums, waren gewichtige Gründe, sich vollends dem Wein zuzuwenden und sich nun der kommenden Aufgabe mit Lust und Engagement zu widmen. Catharina d'Aprile, die die meisten von Ihnen persönlich aus dem Laden kennen, hat sich nach achtjähriger Vinum-Mitarbeit sicherlich nicht vollständig den „Einflüsterungen“ durch ihren Chef entziehen können, was seiner Meinung nach „guten Wein“ ausmacht und was nicht. Nun aber, selbst zur Chefin geworden, wird sie auf dieser Grundlage den für die erfolgreiche Weiterführung des Geschäfts nötigen frischen Wind wehen lassen.

## EINLADUNG

Das wollen wir Ihnen unseren Kunden aber nicht einfach nur mitteilen, sondern gerne mit Ihnen darauf anstoßen: Bei einem zwanglosen Empfang zu Abschied und Neubeginn. Und da wir hoffen, dass Sie alle kommen werden, machen wir aus einem Empfang zwei.

**Für die „Weißweinfraction“ werden wir hier in der Danckelmannstrasse am Mittwoch, dem 18. Januar von 17 bis 21 Uhr selbstgebeizten Lachs aufschneiden und Austern öffnen, die Sie mit kühlem Weißwein hinunterspülen können.**

**Für die „Rotweinfraction“ werden wir am gleichen Ort eine Woche darauf, also am Mittwoch dem 25. Januar, ebenfalls von 17 bis 21 Uhr, Rotweinflaschen entkorken. Dazu gibt's ein Cassoulet mit Entenconfit.**

**Unkompliziert, ‚convivial‘, uns allen zur Freude!**

Und damit wir dafür gut vorbereitet sind, erbitten wir eine kurze Nachricht an welchem Tag und mit wievielen Personen Sie kommen werden Tel.: 030 322 66 19

-----

**Vor 33 Jahren**, im Dezember 1978, haben wir hier in der Danckelmannstraße das "Spezialitätenkontor" aufgemacht (ab 1988 "Vinum - Spezialitätenkontor"). Dass wir noch immer da sind, verdanken wir zuallererst Ihnen, den Kunden, die uns und unseren Weinen treu geblieben sind und die wir mit unserer Weinauswahl haben ansprechen können.

Ende der siebziger Jahre herrschte eine Art Gründerzeit im "neuen" Weinfachhandel. Er machte sich auf, Weine auch aus anderen europäischen Ländern zu entdecken und anzubieten und sie den Weintrinkern eher durch Weinproben und fachliche Informationen, als durch weinselige Anekdoten rund um den Wein nahe zu bringen. Eine Reihe renommierter Berliner Weinhandlungen – inzwischen z. T. kollegial verbundene Mitbewerber am Platz – datieren aus dieser Zeit und boten damals eine Alternative zu den onkelhaft verstaubten Weingeschäften mit geflammter Holztäfelung und einem Sortiment zwischen "Zeller Schwarze Katz", "Rosenthaler Kadarker", raubeinigen Edelzwickern und sauren Muscadets. Es war die Zeit noch, in der wie im Lorient-Sketch Weinvertreter abendliche Hausbesuche mit einem Handkoffer voller angebrochener, gut geschüttelter Weinflaschen machten. Seitdem hat sich einiges verändert...

**Bedenkt** man, dass heute auf großen Messen mehrere hunderttausend verschiedene Weine ausgestellt werden, so wird klar, aus welchem Fundus von Möglichkeiten der Weinhändler seine Wahl treffen kann. Diese bestechende, durch handwerkliches Weinmachen begründete Vielfalt, die wohl kein zweites Genussmittel überhaupt aufweist, kann man angesichts weltweiter Tendenzen von geschmacklicher Banalisierung und Konfektionierung als einen Wert an sich begreifen.

**Heute** wird Wein in großem Maße industriell produziert und zunehmend durch vielfältige Manipulationen quasi in einen anderen Aggregatzustand versetzt. Er wird durch physikalische und chemische Einflussnahme ‚designed‘, verändert, fraktioniert, wieder zusammengesetzt, auf geschmackliche Banalität getrimmt – fehlerlose Langeweile, der Geschmack der größten Zahl. Und es wird nicht mehr lange dauern, dass Weine mit dem Aroma schwarzer Johannisbeeren dieses nicht mehr aus dem Beziehungsgeflecht von Boden, Klima, Rebsorten und Weinbergsarbeit beziehen, sondern diese so eindeutige und attraktive Aromatik entweder durch biotechnische Veränderung von Trauben und Hefen, oder Hinzufügung von naturidentischen Aromastoffen erhalten. Winzerhandschrift als Ausdruck des Besonderen verschwindet, der Weg zum Kunstwein ist eingeschlagen.

**Der Unterschied**, über den hier gesprochen wird, ist, wenn man so will, der zwischen "modernem" und "postmodernem" Weinmachen. "Modernes" Weinmachen fragt sich, durchaus auf der Grundlage des neuesten Wissenstandes: Was ‚können‘ Trauben, Rebstock, Boden, Klima, und auch die Arbeit des Winzers? Was können sie ausdrücken und wie kann man diesen Faktoren zu ihrem Ausdruck verhelfen? (Das entspricht dem, was Brendel zur Werktext-Treue bei der Interpretation einer Komposition fordert, nämlich der Vorlage des Autors behilflich zu sein, zum Ausdruck zu kommen.) Beim "postmodernem" Weinmachen geht es dagegen eher um die Frage, was kann ICH, Winzer, Produzent, Flying Winemaker, Önologe oder Weinfabrikbesitzer mit dem Wein machen. Wie kann ich ihn nach meinen Vorstellungen modeln und verändern. So etwas wie "Terroir", also dass, was der Partitur entspräche und was den Wein (unverwechselbar) an seine Herkunft bindet und ihn in diesem Sinne interessant macht, ist hier nicht gefragt. Solche „post-modernen“ Weine werden sich weiterhin von den anderen fort entwickeln, hin zu einem Zustand, der dem Geschmack internationaler Mode gleicht, bei dem, egal ob in Trondheim, Göttingen, Catania, Istanbul oder Zaragossa, in den zentralen Einkaufsstrassen die immer gleichen Geschäfte mit den immer gleichen Kleidungsstücken langweilen.

**Wir von Vinum haben versucht**, ein Sortiment qualitativ hochwertiger, gleichwohl individueller Weine aufzubauen, das sich nicht so sehr im mainstream von Markt und Mode befindet, sondern sich oft abseits ausgetretener Pfade bewegt. Dies soll so bleiben. Dennoch werden Sie durchaus auch modische Weine bei Vinum finden, wenn sie gut sind!

Gemessen an den weltweit produzierten Millionen Wein-Hektolitern ist die quantitative Bedeutung individueller Weine gering. Fachgeschäfte, Orte also, an denen Sie, verehrte Kunden, Ihre Weine kaufen, haben in Deutschland einen Marktanteil von nur ca. 5% am gesamten Weinumsatz!! Aber hier finden Sie Vielfalt und Beratung. Hier gibt es reichlich „Wein-Individuen“ und darunter immer wieder besonders schöne Exemplare.

Zum Wohl, und lassen Sie sich's schmecken.

Ihnen allen ein schönes Neues Jahr, verbunden mit großem Dank und der Hoffnung, dass Sie bei Vinum auch weiterhin Ihre spannenden und schmackhaften Weine suchen. Sie werden sie finden.



Andreas Schiechel - bis jetzt



Catharina d'Aprile-von der Goltz - ab jetzt

**Und stoßen Sie mit uns an - auf Vergangenheit und Zukunft!**

# DER FEINSCMECKER



hat im aktuellen Januarheft die **100 Weinhighlights des Jahres 2011** vorgestellt. Darunter sind 5 Weine aus unserem Sortiment. Keine schlechte Ausbeute finden wir. Hier die Auswahl samt der prägnanten Beschreibungen vom Feinschmeckerredakteur Ulrich Sautter:

## In der Kategorie „10 Newcomer aus Deutschland“:

### **2007 Spätburgunder \*\*\* trocken, im Barrique gereift, Württemberg QbA Weingut Michael Schiefer, Lauffen/Neckar**

„Michael Schiefer (43) studierte Philosophie und Musikwissenschaft, ehe er den elterlichen Weinbaubetrieb übernahm. Er trat aus der Genossenschaft aus und keltert seitdem stilvolle Weine wie diesen Spätburgunder: ziselierte Säure, delikate Frucht, mineralische Prägung.“

0,75 L **17,85 €** (1 L=23,80)

## In der Kategorie „10 autochthone Sorten“:

### **2009 Os Pasás, Viña de Martin, Luis A. Rodriguez Vázquez, Ribeiro**

Rebsorten: 85% Treixadura, 15% Albariño (weiß).

„Am Gaumen kantig mit gebündelter Stoffigkeit, mit Biss und Fluss. Im Duft glasklar, mit Aromen von feuchtem Stein und Limettenschale. Dieser Weiße aus Galicien passt prima zu Austern.“

0,75 L **18,90 €** (1 L=25,20)

### **2008 Marcillac Vieilles Vignes, Domaine du Cros, Südwestfrankreich**

Rebsorte: Fer Servadou (rot).

Der aromatische Südwestfranzose duftet nach Johannisbeerblättern, Blaubeeren und Assam-Tee. Im Mund mittelgewichtig, mildes Tannin, saftig wegzutrinken. Ideal zu Charcuterie.“

0,75 L **11,75 €** (1 L=15,66)

## In der Kategorie „10 gereifte Weine, die noch erhältlich sind“:

### **2006 Jurançon sec Vitatge Vielh de Lapeyre, Bernard Larrieu**

„Der reife trockenere Weißwein aus dem Pyrenäen-Vorland riecht nach Orangen- und Apfelblüte sowie gebrannter Mandel. Knackige Säure, stoffiger Abklang. So unmodern, wie man es sich nur wünschen kann.“

0,75 L **14,85 €** (1 L=19,80)

## In der Kategorie „10 noble Winterweine“:

### **Alambre 20 Years, Old Moscatel de Setubal, José Maria da Fonseca, Setubal**

Geschmacksrichtung: süß.

„Die oxydative Reife lässt den Muskateller nur erahnen. Aromen von Karamell und Walnuss, Mürbeteig, Zitronenzeste, Mokkasatz. Gaumenfluss mit verdichteter Säure und seidiger Süße, die kein bisschen zuckrig wirkt: Alles ist harmonisch verschmolzen.“

0,375 L **29,80 €** (1 L=79,47)

**Kein Verkauf am 18. und 25. Januar von 16 bis 21 Uhr**

## ZWEI WEINE, DIE EINEM NACHGEHEN

Manchmal gehen einem Dinge nach. Eine Musik, ein Text, Bilder, Träume - oder eine Kombination daraus. So wie einem Johannes der Täufer in der Salomé-Inszenierung Einar Schleefs im Mai 98 im Berliner Schillertheater hat nachgehen können. Er hängt, eineinhalb Stunden lang - ein fliegender Engel - schräg nach unten zum Publikum geneigt und an ein großes Kreuz gefesselt, hoch oben im Schnürboden des Theaters und spricht von dort seinen Text...

Auch Weine können einem manchmal nachgehen. Sicherlich nicht immer auf ähnlich eindringliche Weise, aber auch sie haben zuweilen dieses ganz Besondere, was nicht nur nachhängt sondern auch nachgeht und sich nicht gleich auflöst - schon gar nicht in einfachem „Wohlgefallen“.

Zu solchen Weinen gehören für uns der 2010 Château Reynon Sauvignon von Dubourdieu aus Bordeaux und der rote 2010 „Aleofane“ Crozes Hermitage von Natacha Chave aus dem nördlichen Rhône. Beide verzichten auf das vordergründig Spektakuläre und entdecken ihre Besonderheiten dem aufmerksamen Weintrinker quasi erst im zweiten Anlauf - dann jedoch umso deutlicher.

### 2009 Aleofane, Crozes Hermitage AC, Natacha Chave

Natacha Chave, Spross einer bekannten Winzerfamilie, hat erst 2004 mit dem Weinmachen begonnen. Zuvor hat sie studiert. Nicht Weinbau, Önologie oder ähnliches, sondern Philosophie. Dass ihr der Wechsel zum Weinmachen gelungen ist, bestätigte sich für uns beim Besuch der großen Rhône-Weinmesse, den „découvertes en vallée du Rhône“ im März 2011. Unter den 700 Weinen der 40 Crozes Hermitage-Aussteller war der Aleofane von Natacha Chave eine wirkliche Entdeckung. Keine Kargheit, nichts intellektuell Gekünsteltes, aber auch nichts vordergründig Überschwengliches kennzeichnen ihn. Die Trauben werden vor der Gärung, die über die eigenen natürlichen Hefen abläuft, vollständig von den Stielen befreit. Es folgt eine kalte Vormazeration zur Hervorhebung der Fruchtigkeit, gefolgt von einer vierwöchigen Maischegärung, die für das Gerüst sorgt. Dann Ausbau in großen Holzfässern von 600 Litern bevor der Wein ungeschönt und unfiltriert nach 12 Monaten auf die Flasche kommt. Die Aromen gehen in Richtung von Waldbeeren und Gewürzen. Im Mund finden sich Saftigkeit, Frucht und feine Frische mit mineralischem Hintergrund. Das angenehme Tannin ist von ausgesprochen seidiger Art. Große Ausgewogenheit, mittlere Kraft; originelle Handwerksarbeit, erlebnisreich.

0,75 L **15,85 €** (1 L=21,13)



### 2010 Château Reynon Sauvignon Blanc Bordeaux AOC, Denis & Florence Dubourdieu

Wahrscheinlich kennt kaum ein Winzer weltweit die Rebsorte Sauvignon in praktischer wie theoretischer Hinsicht ähnlich genau wie Denis Dubourdieu. Nicht nur hat er, wie andere auch, sein ganzes Weinleben damit gearbeitet, vielmehr ist er als führender wissenschaftlich forschender Önologe der Universität Bordeaux mit dieser weißen Schlüsselrebsorte der Region intensiv vertraut. Er hat sie durchleuchtet und analysiert und viele der wissenschaftlichen Arbeitsergebnisse für den Winzer, praktisch anwendbar gemacht. Hier ist das immer wieder – wir sind seit mehr als 20 Jahren vom Reynon angetan – überzeugende Resultat eines Sauvignons, der das Zeug dazu hat, dass man sich seiner immer wieder erinnert – fast so, als hätte man den Schluck gerade noch im Mund.

Eine dünne Schicht von Kies durchsetztem Lehmboden über einer Scholle aus Kalkstein, also eine gut dosierte Wasserversorgung am unteren Limit in einem nährstoffarmen Boden mit guter Drainage ist der Ausgangspunkt. Traditionelle Bodenbearbeitung, Verwendung nur organischer Dünger, manuelle Laubarbeit und grüne Ernte sind die Eckpunkte für das, was im Weinberg wichtig ist. Zweimalige (!) Handlese vollreifer Trauben, wenn sie ihr aromatisches Optimum erlangt haben, ein Ertrag von nur 45 hl/ha, Weiterverarbeitung der geernteten Trauben ohne Verzug zur Vermeidung von Oxydationsschäden, langsames Herauslösen der Beereninhaltsstoffe; ausschließliche Verwendung des klaren Vorlaufmosts und die meisterliche Beherrschung des Gärverlaufes zum Teil im Stahltank, zum Teil im kleinen Holzfass mit anschließendem Ausbau auf den, den Wein "nährenden", Hefen, die richtige Wahl der Holzfässer, sowie deren "Toastung", sind die Faktoren, die die Frage beantworten helfen, warum dieser Bordeauxweißwein so gut geraten ist.

**Der Wein:** "Tres Sauvignon", jede Menge floraler Noten, auch Mineralität und Früchte (Rosé-Pampelmuse) in Mund und Nase; wunderbar aromatisch, reintonig; saftig, ausgewogen, rassig, eindringlich, perfekt und überaus delikats!

0,75 L **12,95 €** (1L=17,27)



# INVENTURRESTPOSTEN, SCHNÄPPCHEN

IM JANUAR 2012 ALLES UM **25%** REDUZIERT IM JANUAR 2012

Begrenzte Mengen, z. T. Einzelflaschen, keine weiteren Rabatte möglich

## Weißweine

				Listenpreis	abzgl. 25 %
2003	Riesling "Côte de Rouffach"	Dom. R. Muré	Rouffach Alsace	15,90 €	<b>11,93 €</b>
1999	Chablis 1er Cru "Les Lys"	D.-E. Defaix	Chablis 1er Cru	31,90 €	<b>23,93 €</b>
2003	Chablis 1er Cru Montmains	Dom. Malandes	Chablis 1er Cru	21,95 €	<b>16,46 €</b>
2005					
2006	Chablis 1er Cru Fourchaume	Dom. Malandes	Chablis 1er Cru	26,50 €	<b>19,88 €</b>
2004	Chablis 1er Cru Vaudesir	Dom. Malandes	Chablis Grand Cru	42,90 €	<b>32,18 €</b>
2007	Saint-Véran, 0,375 l	Vins Auvigue	Saint-Veran A.C.	7,90 €	<b>5,93 €</b>
2005	Kallmuth Spätlese trocken	Fürst Löwenstein	Franken	20,60€	<b>15,45 €</b>
1996	La Roulerie, Vin liqueureux d'Anjou	La Roulerie	Cot.du Layon Chaume	19.90 (0,5 L)	<b>14,93 €</b>
2000	Les Perruches	Dom. Alex Mathur	Montlouis A.C.	9,95 €	<b>7,46 €</b>
2007	Pacherenc du Vic Bilh sec	Do. Tailleurguet	Pacher. dVB sec AC	8,50 €	<b>6,38 €</b>
2007	Le Blanc - Sauvignon	Dom. Garrelière	Touraine A.C.	10,30 €	<b>7,73 €</b>
2009		Biol. Anbau			
2008	Cendrillon	Dom. Garrelière	Touraine A.C.	10,95 €	<b>8,21 €</b>
		Biol. Anbau			
1992	Savennières - Roches Aux Moines	Dom. Aux Moines	Sav. - Roches Aux Moines A.C.	14,90 €	<b>11,18 €</b>
2002	Domaine du Cinqau, 0,375l	Pierre Saubot	Jurançon sec A.C.	5,95 €	<b>4,46 €</b>
2002	Domaine du Cinqau, 0,75l	Pierre Saubot	Jurançon sec A.C.	10,90 €	<b>8,18 €</b>
2007	Cascaille blanc	Dom. Clavel	Cot. du Languedoc Mejanelle	9,90	<b>7,43 €</b>
2007	Chardonnay "Gebling"	Weingut Sepp. Moser	Kremstal QbA	16,90 €	<b>12,68 €</b>
2006	Riesling trocken, Gebling	Weingut Sepp Moser	Kremstal	17,65 €	<b>13,24 €</b>
2005	Vitatge Vielh de Lapeyre	Bernard Larrieux	Jurançon sec	14,85 €	<b>11,14 €</b>
2008	Rosenmuskateller	H.Lun	D.O.C. Alto Aldige	13,85 €	<b>10,39 €</b>
	Champagne	Jean-Claude Vallois	Cuis en Champagne	39.00 €	<b>29,25 €</b>
	Cuvée 2000 Millenaire, BRUT				

## Rotweine

				Listenpreis	abzgl. 25 %
2000	Beaune Clos du Roi 1er CRu	Dom. Tollot-Beaut	Beaune 1er Cru A.C.	38,00 €	<b>28,50 €</b>
2000	Savigny-Les-Beaune	Dom. Tollot-Beaut	Savigny-Les-B. A.C.	24,50 €	<b>18,38 €</b>
2004	Aloxe Corton	Dom. Tollot-Beaut	Aloxe Corton A.C.	33,50 €	<b>25,13 €</b>
2001	La Calade, Mourvèdre	Dom. Mas de Libian	Cotes du Rhone Vill.	19,90 €	<b>14,93 €</b>
2000	Cana	Dom. Ferrer Ribière	Cotes du Roussillon A.C.	19,95 €	<b>14,96 €</b>
2004	Premiere Vendange	Henry Marionnet	Touraine A.C.	10,45 €	<b>7,84 €</b>

2000	Le Luquet	P. & S. Munday	Corbieres A.C.	24,50 €	<b>18,38 €</b>
2005	Terre Megere Les Dolomies	Michel Moreau	Cot.du Languedoc	10,95 €	<b>8,21 €</b>
2003	Terre Megere Clapas	Michel Moreau	Cot.du Languedoc	14,95 €	<b>11,21 €</b>
2004	Les Sens du Syrah,	Chât. Beauchene	Côtes du Rhône	13,30 €	<b>9,98 €</b>
1997	Domaine de Thalabert	Paul Jaboulet Aîné	Crozes Hermitage	29,90 €	<b>22,43 €</b>
1979	Domaine Raymond Roure	Paul Jaboulet Aîné	Crozes Hermitage AC	35,00 €	<b>26,25 €</b>
1997	Dom. les Goubert Florence	J.P. Cartier	Gigondas A.C.	31,90 €	<b>23,93 €</b>
2001	Chât. La Colline "Carminé"	Charles Martin	Bergerac A.C.	19,90 €	<b>14,93 €</b>
2003	Ansata	Marc Kreydenweiss	VdP Cot. Flaviens	14,75 €	<b>11,06 €</b>
2004 2006	Vino Nobile di Montepulciano	Canneto	Vino Nobile di Montepulciano	23,60 €	<b>17,77 €</b>
2004	Spätburgunder "Jannin"	Weingut J. Duijn	Baden QbA	29,90 €	<b>22,43 €</b>
2003	Spätburgunder SD	Weingut J. Duijn	Baden QbA	46,00 €	<b>34,50 €</b>
2004	Spätburgunder SD	Weingut J. Duijn	Baden QbA	46,00 €	<b>34,50 €</b>
2006	Nebbiolo d'Alba	Francesco Rinaldi & Figli	Nebbiolo d'Alba DOC	17,50 €	<b>13,16 €€</b>
1996	Condado de Haza	Alejandro Fernandez	Ribera del Duero DO	26,00 €	<b>19,50 €</b>
1993	Tinto Pesquera	Alejandro Fernandez	Ribera del Duero DO	38,00 € €	<b>28,50 € €</b>
1996	Tinto Pesquera	Alejandro Fernandez	Ribera del Duero DO	38,00 €	<b>28,50 € €</b>
1997	Masia Esplanes	Capafons Ossó Finca Masia Esplanes	Tarragona-Falset	21,00 €	<b>15,75 €</b>
1997	Martinet Bru	Mas Martinet	Priorat	23,50 €	<b>17,63 €</b>
1994	Mas de Masos	Capafons-Ossó	Priorat	39,00 €	<b>29,25 €</b>
2005	Heredad Candela Monastrell	Bod. Barahonda	D.O. Yecla	29,50 €	<b>22,13 €</b>
2009	Graciano, biol. Anbau	Parra	La Mancha DO	5,90 €	<b>4,43 €</b>
2000 2002	Merlot-Merlot	Enate	D.O. Somontano	39,90 €	<b>29,93 €</b>
2000	Varietales Del Dos Mil"	Enate	D.O. Somontano	48,00 €	<b>36,00 €</b>
2009	Nazares	Bodegas Real	D.O. Valdepenas	4,95 €	<b>3,71 €</b>
2005	Blauburgunder Gebling	Weingut S. Moser	Neusiedlersee	19,90 €	<b>14,93 €</b>
2004	Föllikberg Zweigelt	Kollwentz	Burgenland QbA	18,90 €	<b>14,85 €</b>

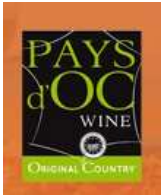
Alle Preise, wenn nicht anders angegeben, pro 0,75 l Flasche, incl. der gültigen Mehrwertsteuer.

**Kein Verkauf am 18. und 25. Januar von 16 bis 21 Uhr**

## VORSCHAU AUF UNSERE NÄCHSTEN WEINPROBEN:

17. 02. 2012. Wein aus schwarzen Gläsern      24. 02. 2012. Feine Weine aus Rueda...  
02. 03. 2012. Die Probe der Proben: Die Weine mit dem besten Preis-Leistungsverhältnis  
09. 03. 2012. Die Probe der Proben: Die „Siegerweine“ der letzten 7 Weinproben





## LANDWEINE AUF HOHEM NIVEAU AUS OCCITANIEN



6 hochwertige PAYS D'OC - Weine  
 und eine 6er-Bottlebag-Tragetasche gratis dazu.  
 (Solange Vorrat reicht)

Die Bottlebag-Tragetasche ist ein praktisch und lässt sich falten. Die Flaschen weigert auch nicht den Transport von Und wird der Wein in den entsprechenden schließlich auch keine leeren Kartons **So eine 6er Bottlebag-Tragetasche Sie 6 Flaschen der folgenden hochfen. Sortiert, oder unsortiert, ganz sich erstmal nicht entscheiden können auch nur einer Flasche eine 1er Bott-**



tisches Ding. Sie ist leicht, platzsparsam klappern nicht aneinander und sie ver-Bierflaschen - wenn's mal sein muss. den Mengen gekauft, braucht man anzuzusorgen.

**bekommen Sie gratis dazu, wenn wertigen Vins de Pays d'OC kaufen Sie mögen! Und diejenigen, die nen, bekommen beim Kauf von lebag-Tragetasche geschenkt.**

### DOMAINE LA CROIX BELLE, NÖRDLICH VON BEZIERS

**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 schöner Prägnanz und einer gewissen Fülle im Mund, dabei aber lebendig bleibend. Gut zu Pasta mit Gorgonzolasauce, gebratenem als auch gedünstem Fisch in Soße, aber auch sehr gut zu Aufläufen und hellem Geflügel à la crème.

0,75l **6,90 €** (1L=9,20)

**2008 Domaine La Croix Belle - rouge "Cuvée du Domaine".** Dieser hübsche Rotwein ist ein schönes Beispiel für das, was die Franzosen als "flatteur" (schmeichlerisch) bezeichnen. Ein Mund voll von rundem Wein, nicht schwer (nur 12,5 %Vol.), mit saftiger Frucht und angenehmer dunkler Würze, der südliche Sonne atmet.

**7,50 €** (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)

### DOMAINE SALITIS, NÖRDLICH VON CARCASSONNE

**2010 Domaine Salitis Viognier.** Der Weißwein besteht vollständig aus der seltenen Viognier, deren ursprüngliche Herkunft im nördlichen Rhôneal liegt, wo aus ihr der berühmte Château Grillet gekeltert wird. Hier im Süden fallen die Viogniers zwar fülliger aus, bewahren jedoch unter den gegebenen Klimabedingungen der Carbardès-Region bei so geringen Hektarerträgen wie im vorliegenden Fall (weniger, als 25 hl/ha) eine ausreichende Säure. Der stilvolle Wein zeigt Aromen von Aprikosen, Pfirsich, Trockenfrüchten sowie florale Noten, ist am Gaumen großzügig und harmonisch und deckt seine subtilen, spannungsvollen Seiten im langen Nachklang auf.

0,75 l **9,90 €** (1L=13,20)

### ONLY GIRLS, VOM WESTLICHEN RAND DER CAMARGUE

**2009 Only Girls, Syrah.** Mit einem purpurnen Kleid und brillanter Farbe ausgestattet, bedient der Wein Nase und Mund mit Cassis-Aromen und klaren Syrah-typischen Noten von Leder, Rauch und dunkler Beerenfrucht. Im Mund ist er rund, voller Saft, Lebendigkeit und spielerischem Charme, ohne dass es ihm an Tiefe fehlte. Die dezente Tannine sind reif und fein. Der Name dieser Cuvée steht für die starke weibliche Präsenz innerhalb der Winzerfamilie: fast „**Only Girls**“ machen diesen Wein.

0,75 L **6,50 €** (1 Liter=8,67)

### AUS DEM HAUSE D'OUPIA AM ÖSTLICHEN RAND DER MONTAGNE NOIR

**2009 Domaine Guillaume Delcoeur "Les Garrigues"** Charaktervoller Landwein zu 100% aus der Carignanrebsorte gekeltert; attraktiver Einstiegswein zu kleinem Preis; in der Nase frische Frucht, Duft von Veilchen und roten Beeren, im Mund eine schöne Note von Süßkirsche, angenehme Fülle, weiche Tannine machen ihn sehr zugänglich; gutes Jahr.

0,75 L **4,95 €** (1 Liter=6,60)

