



Roland Andreas Schiechel  
Danckelmannstr. 29 • D-14059 Berlin  
Telefon 030/322 66 19 • Fax 030/322 66 22  
USt.-Id. DE 135602997 • VerbrSt. DE 02150030873

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

**5. Dezember 1978      30 Jahre Vinum      5. Dezember 2008**

**DAS BESTE KOMMT ZUM SCHLUSS.**

**Zum Ende des Jubiläumjahres bedanken wir uns  
bei Ihnen mit einem ganz besonderen Angebot:**

**FÜNF PLUS EINS:**

**AUF ALLE WEINE UNSERES SORTIMENTS**

**erhalten Sie - nur - von Montag, dem 1. bis Freitag, dem 5. Dezember**

**beim Kauf von 5 Flaschen/Sorte**

**die 6. Flasche geschenkt.**

**Das entspricht einem Preisvorteil von 17%**

**und gilt für alle nicht bereits schon reduzierten Weine!**

**Die Gelegenheit, sich zu bevorraten!**

**Verbindliche Bestellungen nehmen wir in dieser Zeit gern auch  
telefonisch, per Fax oder per E-mail an. (Abholung bis spätestens 12. Dezember)**

**Zusätzliche 5% Naturalrabatt erhalten Sie ab 24 Fl. sortiert.**

**(Darüber hinaus sind keine weiteren Rabatte möglich.)**

**WIR PACKEN IHR PRÄSENTPAKET**

**WEIHNACHTEN KOMMT BALD!!**

**Wir haben eine große Auswahl an Magnumflaschen,  
vielfältige Kombinationsmöglichkeiten von Weinen  
in einer, dreier oder sechser Holzkisten oder Präsentkartons,  
und bereits fertig gepackte Geschenkkartons kombiniert mit  
Patés, Gelees, Oliven und anderen kleinen Leckereien**

## AUSTERN FÜR DIE FESTTAGE

Ihre Austernbestellungen (Stück 1,20 €) für Weihnachten sollten bis **Donnerstag 18. Dezember, 16 Uhr**,  
die für Sylvester bis **Freitag, 26. Dezember, 12 Uhr** bei uns eingegangen sein.  
Tel: 3226619 e-mail: [VinumBerlin@gmx.de](mailto:VinumBerlin@gmx.de)



### PIEMONT RINALDI PIEMONT

Die **Rinaldi**-Dynastie ist ein Begriff im Herkunftsgebiet Barolo. Im Jahre 1870 verließ Giovanni Rinaldi zu Fuß sein Heimatdorf Diano D'Alba, um nach Barolo zu gehen, wo er ein Haus und einige Rebstöcke geerbt hatte. Er wurde Winzer. Im Laufe der Jahre erwarb er ein paar Hektar allerbesten Barolo-Lagen und machte sich bald einen Namen als einer der wichtigsten Erzeuger der Appellation. Seine Nachfahren wahren mit Feuer und Leidenschaft das Erbe von Giovanni. Heute sind sein Enkel Luciano, ein bedächtiger Sechzigjähriger, und dessen Nichte Paola für das Familiengut verantwortlich. Stolz des Hauses ist die „**Grand Cru**“-Lage: **Cannubi**. Sie gilt allgemein als die beste Lage von Barolo wenn nicht gar der ganzen Appellation. (Im Piemont zieht man gerne den Vergleich mit Romanée Conti.) 2,7 ha dieses 30 ha großen Rebgartens gehören Rinaldi. Daneben verfügt das Haus noch über eine Reihe weiterer Lagen in Barolo (u.a. Brunate, Vezza, Vignane, Gallinotto und Sarmassa). Eine kleine Partie ausgezeichneten **Barbarescos** wird ebenfalls vinifiziert. Daneben erzeugt das Gut mit **Barbera, Dolcetto und Nebbiolo** klassische Weine aus der Gemeinde Alba, die allesamt beispielhafte Qualität aufweisen.

Vinifikation und Ausbau bei den Rinaldis sind als traditionell zu bezeichnen: Eine lange Mazeration sorgt für eine optimale Extraktion, der Ausbau erfolgt in großen Fässern aus slowenischer Eiche, von denen unlängst einige ersetzt wurden.

**Alle Weine verfügen über einen erstaunlichen Schmelz, ohne in Stil und Charakter ihre klassische Art zu verleugnen.**

Auch die anderen Weine von Rinaldi sind mehr als lohnend. Dolcetto, Barbera und Nebbiolo sind exzellent erzeugte Weine, die sich in der Elite des Piemont mühelos behaupten. Das Preis-Qualitäts-Verhältnis der Rinaldi-Weine ist verblüffend: Vergleichbare Qualitäten von Gütern, um die viel Aufhebens gemacht wird, sind in der Regel 50% teurer!!

#### 2003er Barolo Cannubio, F. Rinaldi & Figli

Ein Wein der internationalen Spitzenklasse. Er verkörpert das Allerbeste, was ein Nebbiolo zu bieten hat. Aromen von reifer Frucht mischen sich mit Süßholz, dem Duft getrockneter Rosen, Teer und Tabak. Der Cannubio prunkt mit Noblesse, Größe und Komplexität. Ein stolzer Barolo, der das Herz wärmt.

(1 Liter=58,67) **44,00 €**



#### 2007 Dolcetto d'Alba, F. Rinaldi & Figli

Schöne saubere, sehr einnehmende Frucht, bestens integrierte feine, reife Säure, die dem Wein eine tonische Saftigkeit gibt. Eher leicht im Körper, aber animierend und voll im Geschmack; anhaltend.

(1 Liter=14,53) **10,90 €**



#### 2006 Barbera d'Alba, F. Rinaldi & Figli

Mittelkräftig, ausdrucksvoll mit schöner Länge. Klarer, eleganter Kirschtönen, schöne Fruchtigkeit, saftig.

(1 Liter=18,60) **13,95 €**



#### 2006 Nebbiolo d'Alba, F. Rinaldi & Figli

Dicht, gut strukturiert, Noten von Kirschen, Rosen, Minze; weiches Tannin, herblich.

(1 Liter=23,33) **17,50 €**

#### 2004 Barbaresco, F. Rinaldi & Figli

Nebbiolo mit kraftvollem Auftritt, Stoff und Fülle; tiefe Würze, etwas Teer, welke Rosen, Menthol.

(1 Liter=39,87) **29,90 €**

# Weingut Michael Schiefer, Lauffen, Württemberg

## Mit der Nagelschere geerntet

Michael Schiefer kennen wir als gewissenhaft arbeitenden Winzer, der nicht auf Medienrummel aus ist, sondern die Qualität seiner trockenen Weiß- und Rotweine sprechen lässt. Das hat ihm inzwischen dennoch die Aufmerksamkeit zweier wichtiger deutscher Weinkritiker (s. u.) gesichert. Nun hat er das erste Mal eine Kerner Beerenauslese und eine Kerner Trockenbeerenauslese gemacht, die beide ganz außerordentlich geraten sind. Ende Oktober 2007 hat er die Trauben dafür geerntet. Bei der ersten Teilernte war der Zuckergehalt des Mostes nicht hoch genug. 142° Oechsle haben "nur" – und ganz nebenbei - eine herrliche Beerenauslese gebracht. Bei der Haupternte, einige Tage später, wurden dann stolze 175° Oechsle gemessen, ein Ergebnis, das alle Erwartungen übertraf. In liebevoller Handarbeit wurden die rosinierten Beeren einzeln mit einer Nagelschere von der Rebe geschnitten. Erwartungsgemäß gestaltete sich die Arbeit der Hefen aufgrund der osmotischen Verhältnisse sehr schwierig: beinahe 500 g Fruchtzucker pro Liter Saft mussten sie bewältigen. Erst im August dieses Jahres war der Gärprozess abgeschlossen. Vom außerordentlichen Ergebnis können Sie sich nun überzeugen – von süßen Ausnahmeweinen aus dem sonst nur trockene Weine produzierenden Aufsteiger-Weingut.

**2007 JK Beerenauslese kerner at its best 0,375l 19,60 € (1L=52,27)**

**2007 Trockenbeerenauslese kerner at its best 0,375l 29,60 € (1L=78,93)**

Goldenes Funkeln, wohlige Süße, verblüffender aromatischer Fächer: Limette, Pfirsich, Ananas; der feine Minzeton beschert dem im Gesamteindruck opulenten Wein die ausgleichende Frische

**2005 Mirot Rotweincuvée trocken 8,80 € (1L=11,73)**

Kräftige Struktur, dunkle Beeren, rund, langer Nachhall

**2007 Kerner Kabinett trocken 6,90 € (1L=9,20)**

Ananas, Maracuja, voller Körper, lebendig



*"...auch die jüngeren Rotweine und die Weißweine überzeugen voll und ganz... Einer der Aufsteiger des Jahres." (Eichelmann, Deutschlands Weine 2008). "Schiefers Weine schmecken nach Aufschwung und nach einem neuen Württemberg." (Stuart Pigott, Wein sprich deutsch)*

## ZUSÄTZLICHE ÖFFNUNGSZEITEN

Von Donnerstag, dem 11. Dezember bis zum Jahresende  
ist das Geschäft schon ab 11 Uhr geöffnet.

An allen Sonnabenden im Dezember können Sie bei uns von 10 bis 18 Uhr einkaufen.

**UND, OHNE DASS DIES ZUR GEWOHNHEIT WERDEN SOLL,  
HABEN WIR IM DEZEMBER AUCH AN 2 SONNTAGEN GEÖFFNET:**

Am Sonntag, dem 14. Dezember und am Sonntag, dem 21. Dezember  
haben Sie zusätzlich zwischen 13 und 18 Uhr Zeit, bei uns Ihre Weineinkäufe zu erledigen,  
oder sich bei ein paar Austern und einem Glas Wein  
auf die kommenden Feiertage zu freuen.

Am 24. Dezember und an Sylvester sind wir von 10 bis 14 Uhr für Sie da.



## Der Wein für ein "Solo zu zweit"

**2004 Châteauneuf-du-Pape Reserve  
Domaine La Barroche  
Christian & Julien Barrot**



Das im 14. Jhd. gegründete Familienweingut wird seit 2002 von der jüngsten Barrot-Generation zielstrebig in die Spitzengruppe der Châteauneuf-Erzeuger geführt. Die Reserve 2004 gehört zu den mittelkräftigen, stilistisch feingliedrigen Weinen der Appellation und besticht durch große Eleganz und verführerischen, sanften Schmelz. Grenache (60%) aus der Gemarkung "Palestor" (100 jähriger Weinberg in mittlerer Hanglage) verleiht dem Wein seinen fleischig-samtigen Charakter und dunkle Fruchtigkeit. Mourvèdre (24%) aus der Gemarkung "La Mascarone" fügt Würzigkeit und Struktur hinzu, Cinsault (9%) von Parzellen des Quartiers "Pierrefeu" mit 60 Jahre alten Rebstöcken geben Finesse und Eleganz und schließlich rundet Syrah (8%) das Ganze mit zusätzlicher Frucht und Farbe ab. **Verführerischer Schmelz, tiefgründig, sanft, eingängig. Großer, wohlthuender Genuss!**

**26,90 € (1L=35,87)**

Vinum Dezember 2008

# DAS FEINE SPIEL VON PERLEN UND GESCHMACK

## CHAMPAGNE

Zum Aperitif ein Glas Champagner - besser kann der Abend nicht beginnen. Und wenn zur Vorspeise eine zweite Flasche kommt, grandios! Sollten gar die Vorräte bis zum Dessert reichen, könnten Sie und Ihre Gäste wie in Goethes Faust rufen:

*"Ich will Champagner Wein. Und recht moussierend soll er sein."*

### CHAMPAGNE GALLIMARD PÈRE ET FILS, LES RICEYS



Der **GALLIMARD - BRUT ROSÉ** hat eine kräftige altrosa Farbe. Nach einem lebendig-frischen Beginn entwickelt sich der Wein im Mund rund und körperreich, mit Aromen von roten Früchten, Himbeeren und Quittenmuss. Ein lang anhaltender, fruchtgeprägter Rosé-Champagner, voller Eleganz, Esprit und Charakter.

**25,50 €** (1 Liter=34,00)

Der **GALLIMARD CUVÉE DE RÉSERVE BRUT** ist ein ebenfalls komplexer Champagner aus gereiften Grundweinen der Jahrgänge 2005 und 2006; sehr ausgewogen, sanft, aber doch erfrischend, mit guter Nachhaltigkeit und Noten von weißen Blüten, Minze, Bisquit und Gewürzen.

**22,95 €** (1 Liter=30,60)



**WEINBUND**  
BERLIN

**RENÉ MURÉ CRÉMANT D'ALSACE**  
**Cuvée Prestige**

**WEINBUND**  
BERLIN

Der Weinbund Berlin ist eine Vereinigung zehn namhafter Berliner Weinhändler, die gegenüber einer fortschreitenden Banalisierung das Kulturgut Wein in seiner Vielfalt pflegen und fördern. Er bündelt Erfahrung, Kompetenz und Urteilsvermögen seiner Mitglieder, die jedoch unabhängig sind und bleiben. Die Wertschätzung unseren Kunden gegenüber und die Freude am Wein lassen uns neue Wege gehen.

So stellen wir in regelmäßigen Abständen vier mal im Jahr einen von allen Mitgliedern ausgesuchten und von allen anschließend angebotenen Wein vor, den Weinbund-Wein. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität bestechen soll. Rebsorte und Herkunft müssen erkennbar sein, der Wein muss geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahlprozedur für den Weinbund-Wein lassen wir uns von der Prämisse leiten, Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten. Als Wein zum Jahresende haben wir diesmal, wie immer nach einer lebendigen Diskussion, aus einer Gruppe von 10 verdeckt probierten Qualitätssekten einen Cremant des renommierten Elsässer Winzers René Muré gekürt. Schon seine Rebsorten-zusammensetzung 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 während 18 Monaten 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 immer eine ähnliche Fülle, Ausgewogenheit und Komplexität. Da-nach erfolgt 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 feinperligen, milden und anhaltenden Schaum zu lösen.

Dezentes, helles Grün-Gold, stabiler Schaumkranz; offene Nase, frisch und elegant, dabei prononciert und wenig; weiche, geschmeidige Mousse; im Mund lebendig mit wunderbar abgerundeter Fülle. Ohne jedes Auseinanderfallen von Säure und Süße; von Grundweinfrische und Dosage; elegant und ausgewogen. Aromen weißfleischiger Früchte, wie Aprikose, Birne und ein wenig Granny. Ein Wein zum Anstoßen – auch nachdem er vorher ein ganzes Essen begleitet hat.

**14,50 €** (1L=19,33)

Die Mitglieder des Weinbund Berlin: Weinhandlung Cava, Cave du Connaisseur, DiVinum Weinkontor, Paasburg's Wein aus Leidenschaft, Viniculture, Vinos Y Tapas, Vinum Spezialitätenkontor, Wein & Glas Compagnie, Weinhandlung Hardy, Weinkeller