



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

30 Jahre Vinum 1978 - 2008 30 Jahre Vinum
DIE VINUM JUBILÄUMS-POST IM NOVEMBER

6 plus 1 Jubiläumsangebote

2006 Château Roquefort, Bordeaux blanc sec

Fast 20 Jahre arbeiten wir mit Roquefort, einem Privatweingut aus dem nördlichen Entre-deux-Mers, wo sich die Kalksteinschicht aus dem Saint Emilion, unterbrochen durch das Dordognetal, fortsetzt und oben zu liegen kommt. Die Sauvignons erhalten so ihre Saftigkeit und eine schöne knackige Frische. Der damalige Kellermeister und Leiter des Weinguts Hans Hylkema war als Dubourdieu-Schüler einer der ersten, die hier die revolutionären önologischen Erkenntnisse der neuen Bordelaiser Schule zur Verbesserung der Weißweinqualität praktizierten. So wurde Roquefort – über die Zeit gesehen – zu einem der meistverkauften Weißweine im Vinumsortiment. Markanter Sauvignonduft ohne Vordergründigkeit; klar und saftig, ausgewogen in Frucht und Säure; ein Klassiker.



6 plus 1 Jubiläumsangebot 6 plus 1
7,95 € (1L=10,60)



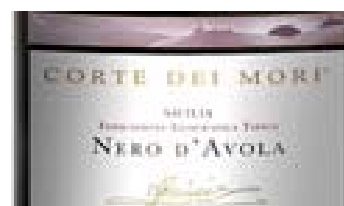
**2007 "Gamay sans Tralala", Dom. de la Garrelière
Biologischer Anbau, Touraine A.C.**

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 angenehmer Leichtigkeit im Alkohol. Ein voller Mund saftig leichten Rotweins.

6 plus 1 Jubiläumsangebot 6 plus 1
9,30 € (1L=12,40)

2007 Corte dei Mori Nero d'Avola, Sicilia IGT

Einer unserer Renner aus Süditalien – und nicht von ungefähr. Er ist einfach zu gut, zu attraktiv. Der modern gemachte Nero d'Avola streichelt den Gaumen, ist weich und charmant und gefällt durch seine besonders animierende Fruchtigkeit und seine süffige Art. Um ihn noch preiswerter anbieten zu können, haben wir eine kostensparende Literflasche als Verpackung gewählt. Ein guter Wein für jeden Tag.



6 plus 1 Jubiläumsangebot 6 plus 1
1 Liter 7,90 €



Weine voller Leidenschaft

Seit fast 2000 Jahren übt der Mittelmeerraum auf uns Nordländer eine immerwährende Anziehungskraft aus. Landschaften, Architektur, Sonne, Licht, Lebensart, das Meer, Kultur, Kunst, Reichtum, Glanz waren wie der französische Historiker Georges Duby schreibt, schillernde Glücksverheißungen, die schon die germanischen Stammeshäuptlinge, als hätten sie darauf gewartet, aus ihren an Flussläufen, Wald- und Sumpfrändern angelegten Dörfern in die glanzvollen Städte des römischen Reiches trieb. "Die Ostgoten und die Vandalen, die Hordenführer, die in den Basiliken des Reichs tagten und sich befeißigten, ihre Reden nach den Gesetzen der lateinischen Rhetorik zu gestalten,..., eifrig bemüht, sich von den Sitten ihrer Vorfahren loszusagen, um neue anzunehmen, mediterrane nämlich, die sie für schicklicher hielten – sie alle wurden von einer Anziehungskraft gefangen genommen, die sich nicht wesentlich von der unterscheidet, der wir selbst erliegen." (Die Welt des Mittelmeeres, 1987) Und seit Jahrhunderten, über Renaissance und Romantik hinaus wirkt diese Anziehungskraft bis in die allsommerliche ungeheure Völkerwanderung unserer Tage und unsere Ausrichtung auf ein mediterranes Lebensgefühl überhaupt. Und nicht zuletzt sind es die Weine dieser Landschaften, die dieses Lebensgefühl transportieren.



ist das von französischen Winzern aus dem Languedoc und dem Roussillon geschaffene Erkennungszeichen für Qualitätsweine ihrer Regionen, das für diese mediterrane Anziehungskraft, die Leidenschaft und Lebenslust des Südens, in ihren Weinen steht.

Passend zur Jahreszeit finden Sie hier unser Angebot mit herbstlichen Rot- und Weißweinen des Languedoc und des Roussillon

Unsere neuesten Entdeckungen aus dem Corbières

2006 Domaine de Fontsaïnte, Corbières / Boutenac, rouge

Eigentlich verfolgen wir die Weine des alteingesessenen Familienbetriebes aus Boutenac schon eine Reihe von Jahren. Wir haben häufig und immer wieder probiert, waren sehr angetan von den Weinen und haben sie dann doch nicht eingekauft. Nachträglich weiß Keiner, wieso! Jedenfalls sind wir jetzt völlig von ihnen überzeugt und bieten Ihnen mit Freude hier den ausgezeichneten Einstiegs-Corbières an. Der Sortenspiegel - ältere Carignan-, Grenache- und Mourvèdre-Stöcke – lässt eine gute, solide Qualität erwarten, die der Wein im Glas aber deutlich übertrifft: schöne klare Frucht, sehr aromatisch, würzig, weich und voll; feine, sehr dezente Tannine; Frucht- und Süßholznoten; mittlerer Körper; ein ausgesprochener Schmeichler, völlig ohne banale Alltäglichkeit und von wohlthuender, dem Trinker zugewandter Art.



6,95 € (1L=9,27)

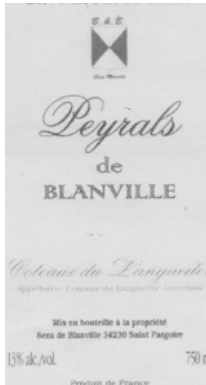
2006 Domaine Ledogar „La Compagnon“, Corbières, rouge

Die junge Domaine ist ein echter Geheimtipp im Corbières. Bis 1998 verkaufte André Ledogar die Trauben an die Cooperative. Erst dann wurde den beiden Söhnen Mathieu und Xavier klar, welches Riesenpotential in den 22 Hektar Weinbergen steckte, von denen allein zwei Drittel zwischen 60 und 120 Jahre alte Carignan- und Grenache-Stöcke tragen. Seit 2004 wird zudem der Weinbau nach biologisch-dynamischen Richtlinien, mit besonderer Beachtung der Bodenbearbeitung praktiziert. Die Trauben werden entrappt; die Kellerarbeit ist, abgesehen von einer (sinnvollen) Kontrolle der Gärtemperatur, traditionell; die Gärung selbst läuft über eine Vielzahl von Naturhefen, die auf den Beeren, im Weinberg und im Keller herumschwirren; keine Schönongung, keine Filtrierung. So sehen die Grundlagen aus, die dem Wein Persönlichkeit und Ausdruckstärke verleihen. Tiefes Rot, intensive Nase, herrlich animierend; bestens mit Saft und dunkler Fruchtigkeit ausgestattet; konzentriert, extraktreich; braucht eine Stunde Luft in der Karaffe. Ein Lustobjekt.



10,90 € (1L=14,53)

Aus der Heidelandschaft des Languedoc – westlich von Montpellier



2005 Domaine Haut Blanville "Peyrals", Côteau du Languedoc A.C.

Die raffinierte Cuvée verbindet Trauben von Syrah, Mourvèdre und Carignan. Obwohl Carignan nur den kleinsten Anteil ausmacht, verleiht sie dem Wein das gewisse Etwas: feine Duftigkeit, die ausgewogen ist. Solche Tugenden zeigt die Carignan-Rebe nur selten, nämlich dann, wenn sie auf kargen Hochplateaus gedeiht und die Stöcke alt sind. So wird die Pflanze von der Natur dazu gebracht, weniger, aber substanzreichere Trauben zu bilden. Denn im fruchtbaren Flachland des Languedoc gilt Carignan als Massenträger. Der "Peyrals" aber spielt in einer anderen Liga. Das Weingut liegt unten in der Ebene, die Weingärten oben auf bergigem Terrain, bei Saint Pargoire. Die Trauben wachsen an alten Rebstöcken in kühlen 200 Metern über dem Mittelmeer. Der Boden ist steinig. Seine Kargheit ist das Geheimnis dieses Weins. Hier gilt für den Wein, was John Karouzos über die Olive sagt: "Glücklosen Boden braucht die Olive – das Drama der Qualität." Am Gaumen spürt man eine kräftige balsamische Frucht, die von weichen Tanninen durchzogen ist. Wunderbar eindringlich, ein Wein mit Eleganz und Fülle. Das Gut ist völlig zu Unrecht immer noch zu wenig bekannt.
9,35 € (1 L=12,47)

Aus dem Roussillon – im Anblick des Pic du Canigou

Jean-Paul Henriques hat sich früher mit dem Handel einfacher Weine aus dem Midi beschäftigt. Als er Ende der 80er Jahre dazu keine Lust mehr hatte, übernahm er mit Força Réal ein exponiert gelegenes aber vernachlässigtes Weingut etwa 20 km nordwestlich von Perpignan. Von hier aus hat man einen phantastischen Blick auf den höchsten Gipfel der östlichen Pyrenäen, den Pic du Canigou, zur anderen Seite hin auf das tiefblaue Mittelmeer. Im Verlauf der Rekonstruktion von Weinbergen und Weingut wurde er zum passionierten Vertreter höchster Qualitätsansprüche. Heute macht er zusammen mit seinem Sohn Cyril Weine, die zu den unbestritten besten des Roussillon gehören und auf jedem Niveau unverschämt preiswert sind.



2006 Mas de la Garrigue, Côtes du Roussillon Villages AOC

Ein klassischer Mischsatz aus Grenache, Syrah und Carignan bildet die Grundlage dieses höchst einnehmenden Rotweins, der mit einer angenehmen kleinen Fülle aufwartet. Er ist vor allem ein "vin de plaisir". In der Nase changiert er zwischen kräftiger Beerenfrucht und Düften südlicher Würzkräuter. Seine zarte Fruchtsüße wirkt sehr attraktiv. Der Wein verfügt über feine Gerbstoffe und eine anregende Frische, die ihn duftig und ausgewogen machen. Das beweist er vornehmlich leicht gekühlt (16°).
6,95€ (1 Liter=9,27)

2006 Domaine Força Réal, Côtes du Rouss. Villages AOC

Eine Cuvée wiederum aus Grenache und Syrah, diesmal aber vervollständigt durch Mourvèdre. Von alten Rebstöcken stammend, fällt dieser Wein deutlich konzentrierter aus: Fleischige, balsamische Frucht; tief, sehr ausgewogen. Der sanft strukturierte aber elegante Wein bleibt trotz aller Fülle dank einer feinen Säurespur frisch. Wunderschön klar und eindringlich!!
10,40 € (1 Liter=13,87)

Muscat de Rivesaltes – eine verführerische Spezialität des Roussillon

2006 Mas Amiel, Muscat de Rivesaltes A.C.

Aromen von süßen, sonnengereiften Früchten (Mandarine, Feige, Litchi, Bergamotte, Traubenfrucht) und die Mineralität der Schieferböden lassen den gekühlt (12°) zu trinkenden Wein zu einer verführerischen süßen Sünde werden. Ausgezeichnet als Aperitif! Schöner Akkord zu mariniertem Lachs, Jakobsmuscheln, auch Austern, passt zu Desserts wie Birnen-Tartes oder Pfirsich-Sorbets. Der feine Süßwein begleitet schließlich auf erfrischend animierende Art eine abendliche Lektüre, ein Schachspiel oder die neue CD.



17,70 € (1L=23,60)



Mitten aus dem Languedoc

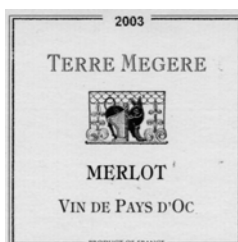
Domaine Terre Megere Michel Moreau, Cournonsec

2006 Domaine Terre Megère „Cabernet Sauvignon“, V.d.P. d'Oc, Michel Moreau

Rebsortenweine aus dem Midi, also Weine nur aus einer Rebsorte, die man nach überseeischem Vorbild in der eigentlich unverschämten Annahme schuf, der normale Weintrinker könne sich maximal nur eine Weinbezeichnung, oder nur einen Sortennamen merken, waren lange Zeit nicht interessant uns. Denn allzu viele Produzenten - in Frankreich wie anderswo - machten aus ihnen im besten Fall fehlerlose aber meist auch identitätslose, banale Modeweine, denen oft selbst ihr Sortencharakter als letztes Erkennungsmerkmal genommen war.

Dabei geht's auch anders. Michel Moreaus Weinberge liegen in der Garrigue westlich von Montpellier, jener südfranzösischen Heidelandschaft, die durch Hartlaubgewächse, Stechginster und Wildkräuter wie Salbei, Thymian, Rosmarin und Majoran bestimmt ist. Sein Cabernet-Sauvignon spiegelt diese Aromen wieder und zeigt dabei einen schönen, ausgeprägten Sortencharakter: Ziemlich üppig, vollreif und wohlschmeckend, Würznoten und die von schwarzer Johannisbeere verströmend, passt er dieser attraktiven Aromatik wegen gut zur mediterranen Fleisch- und Kräuter-Küche.

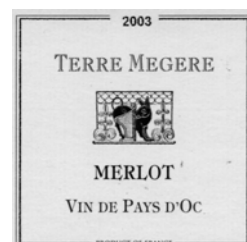
6,60 € (1L=8,80)



2000 Domaine Terre Megère „Merlot“ V.d.P. d'Oc, Michel Moreau

In die gleiche Kategorie wie der Cabernet gehört der Merlot von Moreau. Ein selbstbewußter Rotwein, der beileibe kein Pomerol sein will, aber für kleines Geld extrem viel Wein bietet: expressive Aromen von roten eingekochten Früchten, Unterholz, Kräutern; runder, fruchtsüßer Beginn, weicher, zurückhaltender Gerbstoff; guter Extrakt, angenehm konzentriert; schöner mediterraner Merlot.

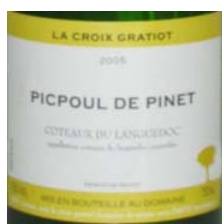
6,60 € (1L=8,80)



2005 Domaine Terre Megere "Les Dolomies", Gres de Montpellier / Côteaux du Languedoc

Les Dolomies wächst in der gleichen Zone westlich von Montpellier, besteht aber aus einem traditionellen Mischsatz von (überwiegend) Syrah, Grenache und Mourvèdre und ist deswegen ein Wein mit kontrollierter Ursprungsbezeichnung. Die Sub-Appellation "Gres de Montpellier" wurde 2003 geschaffen, um die speziellen Boden- und Klima-Bedingungen zwischen Hérault und Vidourle einerseits, und Pic Saint Loup und Küstenstreifen andererseits herauszuheben. Herrlich konzentriert im Bouquet, reife süße Frucht, reife rote Früchte, balsamische Noten; wunderschön klar und ein-dringlich; im Mund viel reife Frucht, klar und konzentriert, ausgesprochen reintonig; schmeichelnde Fülle. Struktur, feiner Nachhall, angenehme, kaum spürbare Bitternote im Hintergrund. Hat Klasse.

10,35 € (1L=13,80)



Ein beschwingter Weißwein vom Rande des Mittelmeers

2007 Picpoul de Pinet, Domaine La Croix Gratiot



Das Anbaugebiet Picpoul de Pinet liegt an der französischen Mittelmeerküste zwischen Agde, Pezenas und Sète. Die Domaine La Croix Gratiot selbst erstreckt sich auf 51 Hektar zwischen dem Etang de Thau mit seinen Austernkulturen und dem Pinien- und Wildheidebereich im Norden. Durch die Nähe zum Wasser profitiert der Rebstock von auflandigen Meeresbrisen und die meist nach Osten gerichtete Weinbergsexposition bringt die Trauben bei ausgewogener, lebendiger Säure zu optimaler Reife. Um Oxydation zu begrenzen und Aromen zu bewahren, wird bei La Croix Gratiot nachts geerntet. Durch die bei 14 bis 16 °C ablaufende thermoregulierende Gärung in Inox-Stahl werden die saftigen Primäroaromen, die zusammen mit der Säure dem Wein seine Strahlkraft verleihen, konserviert. Durch moderne Kellertechnik ist die Qualität der Picpoul-Weine in den letzten Jahren deutlich gestiegen. Besonders sanftes Kellern mit pneumatischen Pressen und die temperaturkontrollierte Gärung haben seinen aromatischen Ausdruck stark verbessert. Unser Picpoul hat darüber hinaus eine Besonderheit, die letztlich den Ausschlag für diesen Wein ergab: Yves Ricome, der Winzer, lässt ihn nicht vollständig durchgären. Es verbleibt ein geringer Restzucker von weniger als 4 Gramm, der fast an der Wahrnehmungsschwelle für Süß liegt. Damit hält Ricome den Alkoholgehalt seines Weines (12,5%) niedrig. Durch die erfrischende Säure ist eine Süße auch für Trocken-Trinker so allenfalls wie aus weiter Ferne zu ahnen. Der Wein lässt sich fabelhaft solo trinken, passt aber von Struktur und Geschmack auch ausgezeichnet zu den Salz- und Jod-Noten von Meeresfrüchten, zu gegrilltem und gebratenem Fisch oder zu – durchaus auch "roten" – Nudelgerichten.

6,45 € (1L=8,60)

LUST AUFS BESONDERE

Die außergewöhnlichen Bergweine der Domaine du Cros vom Rand der Auvergne

Industrialisiertes Weinmachen führt zu einem ähnlichen Ergebnis wie Werbefotos, von denen die Adressaten mit einer solchen Flut makelloser Bilder überschüttet werden, dass viele denken, die ganze Welt sähe so aus. Auf den Wein bezogen heißt das, die von Besonderheit und Eigenständigkeit befreiten Weine werden zunehmend als Prototypen von Wein überhaupt dargestellt und schließlich auch empfunden.

Was geschmacklich Eigenheit und Differenz beim Wein sein könnten, und damit der Grund, sich von der Verpackung absehend, für eine bestimmte Flasche im Regal zu entscheiden und nicht für die rechts oder links daneben, verschiebt sich heute immer weiter in den Bereich von "life-style" und seiner Darstellung: Der Sekt im Bauchnabel der Dame ist der Grund, ihn zu kaufen, nicht sein Geschmack. Bei dem kommt es nur noch darauf an, dass er niemanden stört. Und am Besten ist es, wenn er ALLEN gefällt. (Ein Wein, den Milliarden Menschen trinken: das Phantasma des Großproduzenten.)

Der geschmackliche Kitsch, der dabei entsteht, gleicht den industriell hergestellten Kaufhausgemälden mit gleißenden Sonnenuntergängen in Neonfarben oder dem "airbrush-painting", das einem von Motorhauben entgegen springt. Solche Kunst hat etwas - hart ausgedrückt - "dümmlich Tröstendes". Ihr ist das Bestreben gemeinsam, auf keinen Fall die Intensität oder die Qualität des Inhalts und seiner Einzelteile zu steigern, so dass der Betrachter verweilen, wahrnehmen und mit einem Mehr an Erfahrung daraus entlassen werden könnte.

Das gilt auch für Weine bei denen der Hersteller den kleinsten gemeinsamen Nenner von: "das schmeckt allen" ansteuert, Geschmack für Alle sucht. Ein banaler, stromlinienförmig gemachter Wein ohne Profil enthält deswegen auch eine mehr oder weniger versteckte Aufforderung zum Saufen. Er fließt nämlich aufgrund seines glattgeschmirligten Charakters bei dem sich die Empfindungen bestenfalls in Wohlgefallen auflösen, in rasantem Tempo seinem Ende entgegen: und schon ist die Flasche leer.

Dass es auch anders geht, beweisen die vielen gestandenen wie die vielen jungen Winzer, die stilvolle und eigenständige Weine machen - es vielleicht auch gar nicht anders können. Denn sie wissen und haben gelernt mit der Besonderheit ihrer vorgefundenen oder gestalteten Bedingungen umzugehen, das Spezifische herauszuarbeiten und nicht zuletzt sich selbst, mit ihrem eigenen Stilempfinden, dem Wein einzuschreiben.

Im Südwesten Frankreichs, keine zwanzig Kilometer von Rodez in der Auvergne, liefert Philippe Teulier mit seinen beiden MARCILLAC-Weinen ein Paradebeispiel solcher absolut unkitschigen Weine.

2006 Domaine du Cros "Lo Sang del Pais" (Fer Servadou), Marcillac AOC

Nicht weit von Conques, einem Kleinod mittelalterlicher französischer Sakralkunst, befindet sich die noch immer fast gänzlich unentdeckte Rotweinappellation Marcillac. Auf vom Eisenoxyd rotgefärbten 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 in der Region auch genannt wird. Ihr eigenwilliger Charakter ist bestimmt durch tiefe Farbintensität, präsente, vom taktilen Eindruck her jedoch feinkörnige und wenig adstringierende, milde Gerbstoffe, und eine oft ausgeprägte, intensive Himbeerfrucht. Zu ihr gesellen sich durch den Boden geprägte mineralische Noten, die dem Rotwein ein aufregendes und spannungsvolles Gepräge im Zusammenspiel mit seiner würzigen Frucht geben. Das Ganze, im Eindruck eher als kühl und elegant aber gar nicht abweisend Empfundene, wird durch feine Geschmeidigkeit im Mund vervollständigt und abgerundet. Ein sehr origineller und eigenständiger Wein.

7,95 € JUBILÄUMSANGEBOT im NOVEMBER 6,95 € (1L= 9,27)



2004 Domaine du Cros "Vieilles Vignes" (Fer Servadou), Marcillac AOC

Deutlich mehr in die Tiefe geht die Cuvée aus Trauben alter Rebstöcke, deren älteste mehr als 90 Jahre alt sind. Während der "kleine" Wein 15 bis 20 Tage auf der Maische vergärt, dauert es hier mit 30 Tagen fast doppelt so lange, bis der junge Wein von den Schalen getrennt wird. Entsprechend mehr Stoff wird aus den Trauben extrahiert. Aromen dunkler Beeren wie Blaubeeren, Brombeeren und Cassis sowie Süßholz- und Gewürznoten bestimmen den Duft. Der Ausbau in Fudern von 25 Hektolitern während 18 Monaten lässt den Wein sich entwickeln. Drei bis vier Jahre später, jetzt also, beginnt er seine Hochform zu zeigen und passt zu Linsengerichten, geschmortem Ochsenfleisch oder Lamm.

Falls Sie es schaffen, mit dem Öffnen der Flasche noch 3 bis 4 Jahre zu warten, wird der Wein mit einem Kalbsbraten, begleitet von Morcheln in Sahne, ein Festessen. Und, jetzt, wie später: beide Weine schmecken besser, wenn man sie mit ca. 15° trinkt.

10,50 € JUBILÄUMSANGEBOT im NOVEMBER 9,30 € (1L= 12,67)

DANIELA GOGEL KOCHT BEI VINUM DAS HERBSTMENÜ

am **Mittwoch, dem 12. November 2008 um 20 Uhr**

Sie verbringen einen Abend bei ausgezeichnetem Essen, begleitet von ausgesuchten Weinen in der Intimität eines quasi privaten Restaurants

Champagne Gallimard, Cuvée de Reserve, Brut

amuse gueule: Kleine Kürbisvariationen

Kürbissuppe mit Korianderchutney, Kürbiskernöl
und gerösteten Kürbiskernen

2007 Grauer Burgunder trocken
Weingut Hofmann, Rheinhessen QbA

Wildschweinragout mit Trockenfrüchten
und gefüllter Polenta

2006 Cenobio, Azienda Vinicola Cantele
Salice Salentino DOC

Verschiedene Bergkäse aus Rohmilch

2003 Terre Megere "Clapas"
Gres de Montpellier, Côt. du Languedoc A.C.

Marquis au chocolat avec citron

Port Finest Reserve, Quinta de la Rosa

Grappa di Gavi, Inga / Bas Armagnac *** Château du Tariquet

Mineralwasser, Kaffee

Kostenbeitrag 65,00 €

Wir bitten um verbindliche Anmeldung unter # 3226619, Fax: 3226622 oder e-Mail: VinumBerlin@gmx.de und um Banküberweisung bis zum Montag, 10. August 2008 (Zahlungseingang) auf das Konto: R. A. Schiechel, Deutsche Bank Berlin, BLZ 10070024, Konto: 101739100

Bordeaux vom Feinsten

Die Weine der Familie Dubourdieu



Gerade eben, am letzten Freitag im Oktober, hat Fabrice Dubourdieu die Weine seiner Familie bei einer unserer Weinproben präsentiert. Vor dem Hintergrund des großen Erfolgs dieser Veranstaltung stellen wir Ihnen hier mit Vergnügen einige der neu eingetroffenen Weine noch einmal vor. Sie gehören vom Preis-Qualitätsverhältniss zu den **besten Werten in Bordeaux**, und zwar sowohl bei den weißen Süßweinen und den Weißen trockenem, als auch bei den Rotweinen.



2007 Château Reynon Sauvignon Blanc, Bordeaux A.C.

Ein Referenzwein für Sauvignons aus der ganzen Welt. Sehr großer Erfolg; außergewöhnlich intensive, typische Sauvignon-Nase; reife weiße Früchte, voller Mund, lebendig, dynamisch; wunderschön einheitlich; unmöglich bei der Verkostung auszuspucken; ein Muss!

13,65 € (1L=18,20)

2007 Clos Floridene Blanc, Graves A.C.

Meisterhafter Holzfassausbau; vielfältige, frische Fruchtaromen, wunderbar Sauvignon –betont, feine Anklänge von Vanille; jugendlich; dicht; bleibt trotz aller Frische schmeichelnd, seidig; entwickelt sich aus der Tiefe; lang anhaltend; tolles Zeug!

22,90 € (1L=30,53)

2006 Château Reynon Rouge, Premières Côtes de Bordeaux A.C.

Sehr schönes Purpurrot, dunkel, lebendig, brillant; Aromen von Beeren und Veilchen; fruchtig, wenig Holznoten; im Mund Süßholz und nochmals Veilchen, die aus Merlot auf Kalk-Lehmböden verweisen; keine Überextraktion; ausgewogen und delikate; wie immer ein außergewöhnlicher Wein.

16,50 € (1L=22,00)

2001 Château Reynon, Cadillac A.C.

Dubourdieu macht mit dem Cadillac einen ebenfalls ausgezeichneten Süßwein – zumeist aus edelfaulen Lesegut in der Art eines Sauternes. Unserem Geschmack kommt entgegen, dass der Wein deutlich filigraner ist, als ein Sauternes: er hat mehr Schliff und hinterlässt im Mund einen animierenden Eindruck von Frische. Der ausgewogene 2001er ist wunderbar gereift, bietet Noten von Zitronen, Trockenfrüchten, etwas Quitte, Mandeln.

0,5 L **20,95 €** (1L=41,90)