



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 Öffnungszeiten von Anfang Oktober bis
Ende April: Samstag von 10 Uhr bis 16 Uhr

DIE VINUM-POST IM NOVEMBER 2009

"GROßARTIGE SAAR-UNIKATE"

DIE RIESLINGE DER CAROLINE HOFMANN

Stuart Pigotts "kleiner genialer Weinführer 2010" zeichnet Carolin Hofmann vom Weingut Willems-Willems in Oberemmel an der Saar mit dem Titel "Jungwinzerin des Jahres" aus. Bereits in den vergangenen Jahren äußerte sich Pigott beeindruckt vom Talent und "Gespür für die geschmackliche Harmonie des Rieslings" der 29-jährigen. Trotz des eher schwierigen Jahrgangs 2008, gelingt ihr mit der aktuellen Kollektion erneut ein Qualitätsschritt. Dabei stellt Pigott nicht nur ihre beiden trockenen Rieslinge der Top-Lagen Altenberg und Herrenberg als "originelle, eigenständige Saar-Stars" heraus. Er würdigt die gesamte Palette der Jungwinzerin und resümiert: "Eine beeindruckende Vielfalt an tollen Weinen" und spricht von einer "genial sanften Harmonie" sowie "großartigen Saar-Unikaten". Die Weine bewertet er als "die Besten, die sie bisher gemacht hat...Gründe genug, Carolin Hofmann Jungwinzerin des Jahres zu nennen"...und ihre Weine zu genießen.



Wir bieten an:

2007 Riesling Classic Weingut Willems-Willems, Konz/ Oberemmel/ Saar
0,75L **8,80 €** (1L=11,73)

2008 Riesling "Schiefer" Weingut Willems-Willems, Konz/ Oberemmel/ Saar
0,75L **9,85 €** (1L=13,13)

2008 Riesling Altenberg Weingut Willems-Willems, Konz/ Oberemmel/ Saar
0,75l **14,90 €** (1L=19,87)

2006 Riesling Altenberg Weingut Willems-Willems, Konz/ Oberemmel/ Saar
0,75l **14,90 €** (1L=19,87)

*Nicht minder aufregend ist das, was Carolines Ehemann Jürgen Hofmann
in die Flasche bringt. Seine beispielhaften, strahlend-saftigen auf
Muschelkalk wachsende Rheinhessenweine
stellen wir in der nächsten Post vor.*

WEINGUT WITTMANN – WEITERHIN SPITZE

DIE VERMUTLICH BESTE KOLLEKTION ALLER VDP-WEINE DES JAHRGANGS 2008

Eichelmann, Deutschlands Weine 2009 über den Jahrgang 2007:
5 Sterne, Weltklasse, internationaler Spitzenerzeuger. "Philipp Wittmann hat wieder einmal eine der großen Kollektionen des Jahrgangs in Deutschland!"



Philipp Wittmann, inzwischen für den Betrieb verantwortlich, mit seinen Eltern

Die WEINWIRTSCHAFT über die "Großen Gewächse" des VDP, Jahrgang 2008:
"...glänzte in diesem Jahr Philipp Wittmann mit der vermutlich besten Kollektion und einem begeisternden Morstein 2008. Alle vier großen Gewächse von Wittmann bewegen sich zwischen 94 und 96 Punkten." (Weinwirtschaft, August 2009)

Wir arbeiten seit 18 Jahren mit der Familie Wittmann zusammen. Auch aus diesem Grund bekommen wir als "Altkunden" trotz der inzwischen enorm gestiegenen weltweiten Nachfrage weiterhin regelmäßig unser Kontingent an diesen Spitzenweinen aus biologischem Weinbau. Drei davon können wir anbieten.

2008 Aulerde, Riesling trocken Großes Gewächs, bio 0,75L **26,90 €** (1L=35,87)

2008 Kirchspiel, Riesling trocken Großes Gewächs, bio 0,75L **34,00 €** (1L=45,33)

2008 Morstein, Riesling trocken Großes Gewächs, bio 0,75L **36,00 €** (1L=48,00)

(Ein paar Flaschen der Jahrgänge 2006 und 2007 sind bei uns noch verfügbar)

EIN WEIßWEIN, DER ZU HERBST UND WINTER PASST

BLANC DÉsir

2008 Blanc Désir Vin de Pays d'OC, La Croix Gratiot
"Begehren in Weiß" ist ein sehr zutreffender Name für diesen von der außergewöhnlichen **Viognier** Rebsorte bestimmten Weißwein aus der Gegend von Sète am Mittelmeer. Ihre Trauben sind tiefgelb, der daraus entstehende Wein hat eine kräftige Farbe und einen gesunden Alkoholgehalt. In der komplexen, reichen Nase mischen sich weiße Blütendüfte, Banane, Aprikose und Muskatnoten zu einem ausführlichen aromatischen Eindruck. Der Wein ist frisch und lebendig, dabei aber in seinen Aromen so komplex und in seiner ange-deuteten Fülle so präsent, dass er sich gut als Essensbegleiter zur Thai-Küche oder zu mediterranen Gerichten wie Hähnchen-Tajine mit Mandeln eignet. Aber auch für den, der jetzt den Abend gerne mit einem Glas Weißwein beendet, genau das Richtige.

0,75 L **7,20 €** (1 L=9,60)

EIN SCHNÄPPCHEN

Schnäppchen nennt man den Kauf eines Produktes zu einem Preis, der so günstig ist, dass ihn der Verkäufer nicht dauerhaft seinen Kunden einräumen kann. In dieser kurzen Phase "schnappt" sich der Kunde schnell das Produkt, bevor der Verkäufer den Preis wieder hoch setzt, damit er nicht in eine wirtschaftlich prekäre Lage gerät. (Nach Wikipedia) Hier ist ein Schnäppchen:

2001 La Rosine, Syrah; Vin des Pays des Collines Rhodaniennes Michel & Stephane Ogier - die Zauberer von der Côte Rôtie

Dieser nur ca. 3 Hektar umfassende Kleinbetrieb ist einer der allerbesten in dieser hochrenominierten Weinregion direkt südlich von Lyon. Neben dem Erstwein, einem Côte Rôtie, kelttern **Michel und Stephane Ogier** - Vater und Sohn - einen ausgezeichneten Tafelwein aus 100% *Syrah* mit dem schönen Lagennamen **La Rosine**. La Rosine, eine Parzelle mit erstklassigen Granitböden, grenzt unmittelbar an die Spitzenlagen der Côte Blonde, liegt aber außerhalb der Appellation und ist deshalb "nur" ein Vin de Pays. Jedoch einer von absoluter Topqualität. Sein Bukett nach Leder, geräuchertem Speck, Cassis und Vanille, seine animierende Saftigkeit, seine wunderbar kühlen, unaufdringlichen Gerbstoffe und sein trotz aller Feingliedrigkeit intensiver Abgang machen diesen Wein in bestem Reifezustand zu einem unwiderstehlichen Tropfen für Liebhaber von Syrah-Weinen aus dem nördlichen Rhôneetal.

Statt 17,80 0,75l nur 14,80 € (1L=19,73)

Domaine Le Galantin BANDOL Domaine Le Galantin

Ein südlicher Rotwein mit intensiver Frucht und kraftvollem Körper



2004 Le Galantin, Bandol
Domaine Le Galantin



"Der seriöseste Wein der Provence, ein üppiger roter Verschnitt von großer Geschmackstiefe" kennzeichnet Jancis Robinson den küstennah zwischen Marseille und Toulon wachsenden Bandol. Die Hauptrebsorte Mourvèdre hat bei unserem Wein einen Anteil von 95%, der Rest ist Grenache. Die in Spanien Monastrell genannte Varietät lässt sich selbst unter mediterranen Bedingungen nicht einfach kultivieren: Sommerliche Hitze bei ausreichender Wasserversorgung der Wurzeln sind zwei Voraussetzungen, die nur schwer zugleich einlösbar sind und spezieller Gegebenheiten bedürfen. Dazu kommen Anfälligkeit für Winterkälte, ausgesprochen später Austrieb und späte Reife sowie in der Reifephase die Tendenz zu Blattverlust bis zu einem Grad, der die Photosynthese schwierig macht. Kurzum, eine eigenwillige Sorte mit der sich in Frankreich nicht viele Winzer rumschlagen mögen. Dabei ist der aus kleinen, dickschaligen (→ Tannin) Beeren gemachte Wein oft ein Kraftpaket aus intensiver dunkler Frucht und muskulösem Körper, aus dem bei guten Exemplaren wie dem unseren, nach einiger Zeit der Entwicklung ein geschmeidiger, wunderbar charaktervoller und eindrucksvoller Tropfen wird. 22 Monate Erziehung in großen Holzbottichen haben ihm eine attraktive Zugänglichkeit beschert. Er ist ein gezügelter Kraftbolzen von starker Persönlichkeit mit wunderbarer dunkler Beerenfrucht, gewichtig, dicht, würzig mit einem lang anhaltenden, komplexen Finale. Er liebt die Gesellschaft von Wild und südlicher Küche aber auch die von zwei Schachspielern oder einer immer gern gesehenen DVD.

6 plus 1 Angebot im November 0,75L 13,75 € (1L=18,33) 6 plus 1 Angebot im November
(Preis/Flasche bei diesem Angebot: 11,79 €)

DER WINTER NAHT – HIER SIND DIE RICHTIGEN WEINE



Der Kessel von Vingrau, wo die Trauben für "La Torre" wachsen

DOMAINE GARDIÉS. Jean Gardiés ist ein besonnener, eher kleiner, kompakter athletischer Typ, der früher Rugby gespielt hat. Irgendwie hat man das Gefühl, das sich dies in seinen Weinen niederschlägt. Sie sind kraftvoll und zeigen eine ausgewogene Stärke, stehen handwerklich auf höchstem Niveau, sind hochklassig, sehr eigenständig, expressiv und anspruchsvoll. Und sie gehören zum Besten was im Roussillon zu finden ist.



2008 Mas Las Cabes blanc, Vin des Pays des Côtes Catalanes

Das Roussillon hat mit einer Reihe überwältigender Rotweine die Aufmerksamkeit der Weinwelt auf sich gezogen. In der Breite können die Weißweine damit sicherlich nicht Schritt halten. Aber es gibt Ansatzpunkte, wie diesen trockenem, Muscat-betonten Wein von Jean Gardiés. 70% Muscat "à petit grain", 15% Grenache blanc und 15% Macabeo, ein niedriger Ertrag von 35 hl/ha, 8 Stunden "maceration pelliculaire" und 5 Monate Ausbau auf den feinen Hefen sind die technischen Stichworte. Die aromatische Muscat sorgt für geschmackliche Präsenz, Grenache verleiht Schmelz und Fülle, und Macabeo unterstreicht den muskatig-blumigen Charakter, sorgt aber auch für die nötige Lebendigkeit. Charaktervoll und eigen, weit entfernt vom Alt- und allseits Bekannten, mit Aromen von Steinfrüchten, Birne und Quitte; am Gaumen trocken mit höchst charaktervoller Frucht und vielen feinen Nuancen. Passt bestens zu asiatischer Küche, zu würzigen Vorspeisen oder gefällt als saftig-frischer Mundfüller. 0,75L **8,40 €** (1L=11,20)

2008 Mas Las Cabes rouge, Domaine Gardiés, Côtes du Roussillon A.C

Las Cabes ist der wunderbare Einstiegsrotwein im unteren Preissegment. Die Trauben (60% Syrah, 30% Grenache, 10% Carignan) stammen von Marne- und Schieferböden (Schiste) in der Gemeinde Espira de l'Agly nördlich Perpignan. Er wird nicht im Holzfass ausgebaut, hat folglich viel würzige Frucharomen gepaart mit kräuteriger Würze bewahrt, ist mittelgewichtig, dabei freundlich und zugänglich, ohne demütige Konzessionen an süßlich-weiche Trinkerwartungen zu machen. Äußerst schmackhaft, macht neugierig auf die großen Rotweine der Domaine. 0,75L **8,40 €** (1L=11,20)

2006 Vieilles Vignes, Domaine Gardiés, Côtes du Roussillon Villages A.C.-Tautavel

Knorrige, alte Syrah-, Grenache- und Mourvèdrestöcke geben die Trauben für diesen barocken Wein mit hinreißender, dunkelfruchtiger Wärme, Noten von Vanille, Rumtopf und Schokolade. Im Mund zeigt sich ein Châteauneuf-artiger kräftiger Körper mit viel Extrakt und Konzentration. Wieche, feinkörnige Gerbstoffe, Würze und Fülle begleiten das lange Finale. 0,75L **19,95 €** (1L=26,60)



Blick auf den Mont Canigou

2007 „La Torre“ Domaine Gardiés, Côtes du Roussillon Villages A.C.

Die Parzellen für diese besondere Cuvée aus 70% Mourvèdre (!) und 30% Syrah, Carignan und Grenache liegen nahe des kleinen Ortes Vingrau, einige Kilometer nordöstlich von Tautavel. Vingrau liegt in einem majestätischen, fast kreisrunden Hochtal, dessen Hänge sich ausnehmend gut für den Anbau der präventösen Rebsorte Mourvèdre eignen: eine Sorte, die Wärme liebt und gleichzeitig Trockenheit nicht verträgt. Kalkhaltiger Boden und eine darunter liegende Lehm-Sand-Schicht, die die Feuchtigkeit regnerischer Winter speichert, sowie Meeresnähe, deren kühle Nachtluft die Reben nach der Hitze des Tages erfrischt, sind ideale Bedingungen für die sonnenhungrige Mourvèdre. (s. Bandol) Konzentriert, dicht, extrakt- und körperreich, wirkt er doch, seiner reifen, samtigen Gerbstoffe wegen, rund und weich im Mund. Im Glas präsentiert er sich in sattem Schwarzrot, die Nase verführt er mit seiner tiefen, dunklen Beerenfrucht und attraktiven würzigen Aromen. Ein toller Wein!

0,75L **32,50 €** Zur Einführung **28,90€** (1L=38,53)

NEU

**Bouvet Brut Chardonnay
Méthode Traditionelle**

Von hellgelber Farbe mit grünlichen Reflexen, überzeugt der neue in der Flasche vergorene Chardonnay Brut von Bouvet schon im Glas durch seine feine anhaltende Perlage. In der Nase schöne Zitrusnoten, Aromen von reifen Stachelbeeren, von Aprikosen und leicht nussige Eindrücke. Am Gaumen wunderbar tonisch, aufmunternd, wieder sehr feinperlig mit kristallklarer Frische und feiner attraktiver Mineralität.

Zum Zuprosten!

Oder: Ein Glas vor dem Essen, vor dem Schwof, vor dem Eishockeyspiel, dem Kino, selbst vor einem Brandenburgischen Konzert wird alle dafür notwendigen Geister wecken. Kurzum, ein perfekter Aperitif!

0,75l **10,95 €**

Einführungsangebot

9,55 €

(1L=12,73)



NEU

**2008
Montagny 1er Cru
Les Saint Morilles
Domaine J.-P. Berthenet**

Die 1974 gegründete, ab 2002 selbst abfüllende junge Domaine, wird seitdem in jedem Jahr vom französischen Guide Hachette ausgezeichnet - allein zweimal mit dem "coup de coeur" als Höchstbewertung für ihre weißen Burgunder. Daß der junge Jean-Pierre Berthenet also ein Händchen für Chardonnay hat, zeigt er auch mit diesem Premier Cru aus der Lage "Heilige Morcheln". Die nur 1 Hektar große Parzelle auf Kalk-Lehmböden in bester Süd-Ost-Ausrichtung wurde 1985 mit Chardonnaystöcken bepflanzt, die inzwischen ein Alter erreicht haben, dass sie dem Wein nicht nur Frucht, sondern auch Tiefe verleihen. Der brillante, zart grüngoldene Wein hat kein Barrique gesehen und spielt folglich auf einem Register von floralen Noten und weißen Blüten mit einem bißchen Exotik und schöner aufmunternder Mineralität. Er besticht dabei durch Eleganz und Klarheit, wird sich im Verlauf der nächsten sechs Monate weiter öffnen und, wie es sich für einen guten Chardonnay gehört, seinen Ausdruck und seine Prägnanz vertiefen.

0,75L **12,95** **Einführungsangebot 11,85 €** (1L=15,80)



2008 Silvaner QbA trocken, 1 Liter

Rassiger Tageswein, schlank, saftig,
fränkisch trocken, schöner Trinkfluss

1 Liter **7,30 €**

2008 Cuvée rot QbA trocken, 1 Liter Spätburgunder/Domina

Zurückhaltende Säure, geschmeidig, rund,
sehr zarte, anregende Herbe

1 Liter **7,95 €**

2008 Silvaner Sommerhäuser Steinbach Kabinett tr.

Nussige Muschelkalkmineralität, reife gelbe Frucht,
saftige Frische mit hohem Trinkfaktor

0,75L **9,95 €** (1L=13,27)

2007 Riesling ST 80, QbA trocken

Erfrischend wie ein Quellbach, saftige Frucht,
mineralisch, langer Nachhall

0,75L **9,95 €** (1L=13,27)

2000 Riesling Sommerhäuser Reifenstein Kabinett

Wunderschön gereift, feine, dezente Süße unterlegt mit
viel Saft und Lebendigkeit, leicht fließend.

0,75L **8,30 €** (1L=11,07)

2005 Spätburgunder ST 173, QbA trocken

Leuchtendes Rubinrot, schwarze Kirschen und Tabak,
schöne Fülle

0,75L **14,90 €** (1L=19,87)

STARKER STOFF AUS SINARGUES

**2007 Garnacha Vieilles Vignes, non filtré
Les Vignerons d'Estezargues, Côtes du Rhône Sinargues**

Hier unten sehen Sie das Etikett und die Autoren eines flüssigen Wunderwerks. Es sind die 4 Mitglieder der Winzergemeinschaft von Estézargues im südlichen Rhônetal – ein kleiner, exklusiver Zirkel von lebensfreudigen Könnern. Sie haben eine brillante Cuvée aus 100% Grenache Noir von alten Reben, die auf einer biologisch bearbeiteten Parzelle wachsen, ungeschönt und ungefiltert auf die Flasche gebracht. Tiefes Rubinrot bis zum Glasrand; verführerische Aromen von Kirschlikör, Süßholz, Pfeffer und Wildkräutern; toller, körperreicher Wein von ungeheurer Präzision und wunderbarer Konzentration. Diese Schönheit wird einem über die nächsten 5 bis 6 Jahre hinweg großes Vergnügen bereiten. Daß es ein "Parker-Wein" ist, sollte dabei keine Rolle spielen. Er gibt ihm 91 Punkte. Für schlappe **10,50 €** die 0,75L Flasche (1L=14,00) ist das auch ein Schnäppchen!

