



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 OKTOBER

Sauvignon-Weine von der Kimmeridge-Kette:

Sortentypische Fruchtigkeit und spannungsvolle Mineralität

Im nördlichen Zentralfrankreich zieht sich von der Champagne-'Enklave' Bar-sur-Aube im Nordosten über Chablis, Pouilly-sur-Loire und Sancerre bis über Bourges im Südwesten hinaus ein ziemlich gleichmäßiges Band aus **Kreideböden** hin, das mit einer Schicht aus **Portlandkalkstein** bedeckt ist: die sogenannte **Kimmeridge-Kette**. Wie Inseln liegen auf diesem Band einige der besten Weißwein-Appellationen Frankreichs: Chablis, Pouilly-Fumé und Sancerre. Es sind Weine, denen diese Böden jene terroir-typische **Mineralität** verleihen, die ihren besonderen Charakter ausmachen. Sie schmecken umso Vieles spannungsvoller und interessanter, als die den Markt überschwemmenden überwürzten Sauvignon-Fruchtbomben aus gelegentlich unklaren Entstehungszusammenhängen. (Man erinnert sich an südafrikanische Sauvignons eines bekannten Herstellers, die mit im Labor nachgebauten Aromen verstärkt wurden.) Drei Sauvignon-Weine mit einer Mischung aus spannungsvoller Mineralität **und** einladender, sortentypischer Fruchtigkeit von drei auf dieser Kimmeridge-Kette liegenden Appellationen haben wir anzubieten. (Chablis ist Chardonnay und soll deshalb hier keine Rolle spielen.)

2007 Pouilly-Fumé, Domaine Didier Pabiot, Pouilly-sur-Loire

Direkt am Loire-Naturreservat von Pouilly-sur-Loire, dort wo der breite Fluss sich in unzählige Bäche und Rinnsale verzweigt, liegt auf den hügeligen Anhöhen des rechten Loire-Ufers die 13 ha große Domaine von Didier Pabiot. Die kalksteindominierten Böden bilden außerordentlich vorteilhafte Bedingungen für die nach Südsüdwesten ausgerichteten Rebärten. Hier spielt der Sauvignon in Verbindung mit den Mineralität verleihenden Böden und dem Loire-Klima seine Stärke voll aus und bringt einen Pouilly-Fumé von fruchtiger Frische, vielschichtigen Aromen und nachhaltiger Intensität hervor. Auf die kristallklare, animierende Ansprache folgt die Empfindung von dezenter Fülle. Weiße Blüten, Ginster, etwas Buchs und zitronige Frische sowie rauchige Feuersteinnoten (das Wort "fumé" kennzeichnet recht gut dieses typische Aroma eines aus Pouilly stammenden Sauvignon) sind zu schmecken und zu riechen. Ausgewogenheit und große Länge markieren den Rahmen dieses schönen Weines.



6 plus 1 Angebot im Oktober 13,60 € (18,13 €/l) 6 plus 1 Angebot im Oktober
(Preis/Flasche bei diesem Angebot: 11,66 €)

2007 Sancerre, Domaine Cedrick Bardin, Pouilly-sur-Loire

Auf der westlichen Loire-Seite, Pouilly direkt gegenüber, liegt auf der Kuppe eines steilen Hügels der Ort Sancerre, der dem in der Gegend wachsenden Sauvignon seinen Appellationsnamen gibt. Unterschiedliche Böden (Kimmeridge und Silex) lassen die Weine mal mineralischer, mal fruchtbetonter ausfallen, so dass ganz unterschiedliche Typen von Sancerre existieren. Bei unserem Wein von Cedrick Bardin, der seinen Keller in Pouilly hat, aber auch Sancerre Weinberge bewirtschaftet, kommt das Mineralische ein wenig mehr aus dem Hintergrund; die schön geprägte Sauvignonfrucht mit Noten von Grapefruit, Ginster und Passionsfrucht wirkt sehr animierend und der junge Wein mit seiner Straffheit und Saftigkeit fließt wie ein Bergbach über die Zunge. Fein und ausdrucksvoll zugleich! Ein Klassiker – nicht nur zum Ziegenkäse.



6 plus 1 Angebot im Oktober 12,60 € (16,80 €/l) 6 plus 1 Angebot im Oktober
(Preis/Flasche bei diesem Angebot: 10,80 €)

Sauvignon-Weine von der Kimmeridge-Kette....

2007 Quincy, Domaine Rouzé, Jacques Rouzé

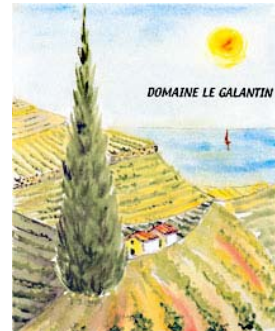
Folgt man der eingeschlagenen Richtung weiter nach Südwesten, stößt man auf drei weitere "Sauvignon-Appellationen", die allerdings kaum bekannt sind: Menetou-Salon, Quincy und Reully. Der Portlandkalk beginnt hier in tiefere Schichten zu verschwinden, womit auch die mineralischen Noten im Wein abnehmen. Die Böden hier sind sandig-kiesig mit Anteilen von Ton. Obwohl nur gut 50 km von Sancerre entfernt, werden beispielsweise die Weine in Quincy eine Woche früher reif, was augenscheinlich an der größeren Wärmespeicherkapazität dieser Sand/Kiesböden liegt. Auch die größere, durchaus abgerundete, Fülle unseres Quincy lässt sich sicherlich darauf zurückführen. Dementsprechend zeigt dieser Sauvignon weniger pflanzliche und zitronige Noten, dafür Cassisblätter, Passionsfrucht, Lychee, die die abgerundete Struktur des Weines unterstützen, ohne dass es ihm an Frische fehlte. Macht sich bestens zu Fisch mit Sauce, Geflügel, hellem Fleisch.



6 plus 1 Angebot im Oktober 11,80 € (15,73 €/l) **6 plus 1 Angebot im Oktober**
(Preis/Flasche bei diesem Angebot: 10,11 €)

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 (Lammbraten, geschmortes Fleisch).

6 plus 1 Angebot im Oktober 13,75 € (18,33 €/l) **6 plus 1 Angebot im Oktober**
(Preis/Flasche bei diesem Angebot: 11,79 €)

**Achten Sie auf unsere Rabattregelung:
auf alle nicht preisreduzierten Weine erhalten Sie ab 24 Fl. sortiert
weitere 5% und als Jahresrabatt noch einmal 5% bzw. 10% Naturalrabatt!!**

AUS DEM NEUEN GUIDE HACHETTE DES VINS FRANCAIS

COUP DE COEUR

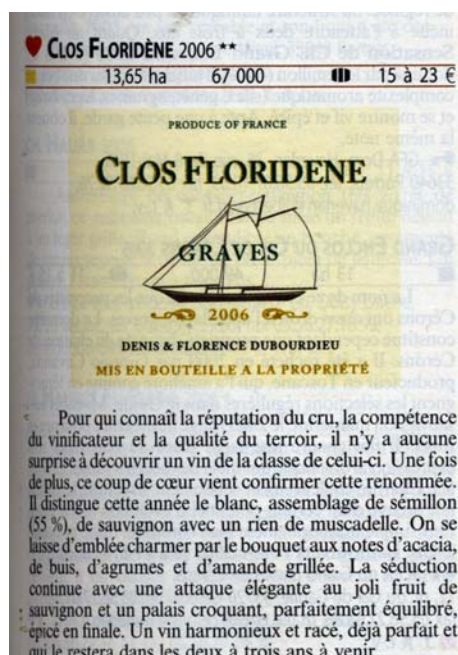
Gerade ist der neue umfassende Weinführer Frankreichs, der Guide Hachette 2009 erschienen. 900 Fachleute haben übers Jahr hin in zahlreichen Degustationskomitees mehr als 36.000 Weine verkostet, die besten knapp 11.000 davon ausgewählt und ein paar Weinen davon einen "coup de cœur" – die bestmögliche Bewertung – verliehen. Einen davon haben wir bereits auf Lager. Von sieben weiteren Bestbewertungen: **Domaine de L'Hortus "Grande Cuvée"** aus dem Languedoc, **Domaine du Cros** aus Marcillac, **Domaine Alary "Font Estevenas"** aus Cairanne, **Château Lamartine "Cuvée Particulière"** aus Cahors, **Domaine Le Roc "Cuvée Don Quichotte"** aus Fronton und **Domaine Vigneau-Chevreau "Clos de Rougemont"** aus Vouvray werden die "coup-de coeur"-Jahrgänge in den kommenden Wochen eintreffen.

COUP DE COEUR

2006 Clos Floridene, Graves, Denis & Florence Dubourdieu

Für jemanden, der die Reputation der Lage, die Kompetenz des Weinmachers und die Qualität dieses Terroirs kennt, ist es überhaupt keine Überraschung, einen Wein von dieser Klasse zu entdecken. Einmal mehr bestätigt dieser "coup de coeur" sein Renommée. In diesem Jahr wird der weiße Wein ausgezeichnet, eine Assemblage von Sémillon (55%), Sauvignon und einer Winzigkeit an Muscadelle. Auf Anhieb ist man eingenommen von seinem Bouquet von Akaziennoten, Buchs, Zitrusfrüchten und gerösteten Mandeln. Die Verführung setzt sich fort mit einem eleganten ersten Eindruck von schöner Sauvignonfrucht und knackigem Mundgefühl, perfekt ausgewogen, würzig im Finale. Ein harmonischer und rassischer Wein, schon jetzt perfekt, und er wird es in den kommenden zwei bis drei Jahren bleiben.

19,95 €
(26,60/Liter)



CANTELE



EIN HERBSTLICHER ROTWEIN AUS SÜDITALIEN

Der Weinbau in Süditalien und sein Aufschwung ist in den letzten Jahren überwiegend durch die Initiativekraft nord- oder mittellitalienischer Investoren bestimmt worden. Die Familie Cantele, aus dem Norden kommend, hat schon Ende der 50er Jahre Potential des Weinbaus und Schönheit der apulischen Landschaft als zusammengehörig gesehen und angefangen, Weinbau zu betreiben. Heute ist es mit Gianni, Paolo, Umberto und Luisa die nächste Generation, die hier in Apulien auf der Halbinsel Salento unweit von Lecce das Vorzeigeweingut Cantele leitet. Große eingängige Attraktivität und geschmeidiger Stil erweitern mit Cantele die Palette unserer süditalienischen Weine.

2006 Cenobio, Salice Salentino Rosso DOC, Cantele

Prägnanz, balsamische Fruchtigkeit, Fülle und Geschmeidigkeit zeichnen den Roten aus der DOC Salice Salentino aus. Geringer Ertrag, alte Rebanlagen, ausgesuchte Parzellen. Würze und südliche Sonne im Glas!

6,85 € (1 L=9,13)

ENTENLEBER-KONSERVEN VON "LES FINS GOURMETS"



Wenn ich im "Galopin", dem Café von Limogne im südwestfranzösischen Quercy (4 km vom 105-Einwohner-Dörfchen Lugagnac entfernt, wo ich seit 1984 mit beständiger Freude meine Ferien verbringe) sitze und mich der gemächlichen Geschäftigkeit dieses kleinen Marktfleckens überlasse, sehe ich gegenüber, auf der anderen Seite des kleinen Platzes das Geschäft "**Les fins Gourmets**". 4 Landwirte aus dem Lot, dem Département, dem der gleichnamige Fluss seinen Namen gibt, haben es hier im Jahr 2000 gewagt, ein kleines Geschäft mit ausgesuchter regionaler Feinkost aufzumachen, die sie selbst produzieren. Spezialität sind die Entenprodukte und die sind wahrlich etwas für Feinschmecker. Hergestellt in handwerklicher Tradition nach Rezepten der Eltern und Großeltern, sind es nur noch selten zu findende ländliche Produkte von höchster Qualität mit dem unvergleichlichen Wohlgeschmack von 'damals'. Zwei Leckereien aus der Produktion der fins gourmets habe ich eingekauft:

Bloc de Foie gras de Canard ist eine feste, aber geschmeidige Emulsion aus Entenstopflebern von ausgezeichneter Qualität. Ihr Geschmack kommt dem der foie gras entier, also der ganzen Stopfleber sehr nahe. Sie schmilzt auf der Zunge wie eine feste Mousse. Das Döschen à 70 Gramm reicht als feine kleine Vorspeise auf herbstlichen Blattsalaten für 2 Personen. Und wenn Sie dazu eine kleine Flasche Muscat de Rivesaltes "Flor" von der Domaine Gardiès (0,5 Liter à 11,80 €) oder die 2006 Huxelrebe Auslese vom Weingut Hofmann (0,5 L à 9,30 €) aufmachen, ist der Grundstein gelegt, für einen gelungenen Abend. 70 gr. **12,00 €**

Die **Paté Batistou** ist eine Pastete aus 20% Entenstopfleber und Schweinefleisch, Geflügelleber, Ei, Milch, Salz und Pfeffer - ohne Farbstoffe, Antioxydantien oder andere Zusätze. Sie ist im Geschmack etwas bodenständiger, ohne auch nur ansatzweise rustikal zu sein. Auf getoastetem, hellem Bauernbrot bereichert sie eine Brotzeit oder ist ein schmackhafter Happen zum Aperitif. Auch dazu passen Weine wie die oben empfohlenen ausgezeichnet. 130 gr. **7,00 €**

Lucques – die Königin der Oliven



Die Olivensorte Les Lucques ist eine äußerst seltene Sorte, die in Frankreich heute nur noch im Roussillon und im Hérault vorkommt. Jedoch ist sie eine der feinsten und wohlschmeckendsten überhaupt. Sie hat einen kleinen Kern in der Form einer Mondsichel, ihr knackiges aber nicht hartes Fleisch ist außergewöhnlich mild und schmeckt nach Mandeln und Avocados. Nichts penetrant oliviges, was Viele diese Frucht meiden lässt, ist hier zu finden. Und, ebenfalls ganz wichtig: Bei keiner grünen Olivensorte sonst löst sich das Fruchtfleisch so leicht vom Kern. Das Entscheidende aber bleibt ihr sanfter, klarer Geschmack. Kenner halten sie für die Beste überhaupt.



Auch bei einer Olivenprobe des Berliner Tagesspiegel war sie Spitze. Alle getesteten Oliven wurden "von den Olives de Lucques von der Kooperative 'Oulibo' bei Carcassonne übertroffen...Man lutscht gerne noch ein bisschen am Stein, nachdem die schmale, feste Fruchtschicht verzehrt ist, und erfreut sich so länger an einem Aroma, das Assoziationen an geröstete Aubergine, Kaffee und Paprika zulässt, ohne dass man sich von charakteristischen Aroma ernstlich entfernen müsste" schrieb Thomas Platt im Tagesspiegel.

Grüne Oliven Les Lucques "naturel" 380/200 gr. 7,20 €

und außerdem von der Cooperative 'Oulibo':

Grüne Oliven Picholine "piquante" 380/200 gr. 7,20 €

Grüne Oliven Picholine "Anchovis" 380/200 gr. 7,20 €

BORDEAUX – KAMPAGNE

Jubiläumsangebot:

10% Sonder-Naturalrabatt ab 12 Flaschen (statt 5% ab 24 Fl.) sortiert; nur im Oktober 2008
(Solange Vorräte reichen)

2003 Château Beaumont, Haut Medoc	14,70 €
2006 Château Beaumont, Haut Medoc	16,80 €
2004 Château Lanessan, Haut Medoc	17,85 € !!!
2006 Château Cambon La Pelouse, Cru Bourgeois, Haut Medoc	19,30 €
2006 Château Charmail, Cru Bourgeois, Haut Medoc	21,70 € !!!
2006 Château du Glana, Saint Julien	21,95 € !!!
2005 Château Larruau, Margaux	25,90 €
2004 Fugue de Nenin, Pomerol (Zweitwein Chât. Nenin)	27,80 €
2006 Château Corbin, Grand Cru Classé Saint Emilion	29,90 € !!!

Die Weine haben ein tadelloses Preis/Qualitätsverhältnis. Ihre Auswahl beruht auf eigenen Verkostungen sowie denen von Jean-Marc Quarin, einem der kenntnisreichsten und seriösesten Bordeaux-Verkoster überhaupt. Die markierten Weine sind besonders beachtenswert.

DOMAINE SANTA DUC



DOMAINE SANTA DUC

2006 Santa Duc - "Les Plans", Vin de Pays de Vaucluse, Yves Gras

Yves Gras macht eine Kollektion herausragender Rotweine im südlichen Rhönetal. Besonders seine Gigondas beweisen immer wieder seine Fähigkeit als Ausnahmewinzer. Aber schon bei seinem Basiswein zeigt sich sein Streben nach Qualität. Er stammt von ziemlich alten Grenachestöcken, Syrah, etwas Cabernet Sauvignon und Merlot. Gleich die schöne dunkle Farbe weist auf einen recht fülligen, animierenden Rotwein hin; die intensive Nase ist durch eine attraktive Beerenfrucht bestimmt. Das setzt sich schmeichelnd aber nicht ohne eine angedeutete Frische im Mund fort; die sanften Gerbstoffe unterstreichen die dem Trinker zugewandte, geschmeidige Art.

5,95 € (1 Liter=7,93)



2006 Pago de Valdoneje, Bierzo DO Vinos Valtuille



Bierzo fällt geografisch wie qualitativ die Rolle eines Außenseiters in der spanischen Weinszene zu. Die kleine, weit vom Schuss liegende Rotweinappellation im äußersten Nordwesten von Kastilien-Leon, ist das angestammte Terrain der wenig bekannten Mencia-Traube, einer regionalen Rebsorte, die nach neuesten Untersuchungen wahrscheinlich mit Cabernet Franc verwandt ist. Dort oben in Bierzo, im Mencia-Land, 500 bis 700 m über dem Meer gelegen, hat sich in den letzten Jahren einiges getan. In kurzer Zeit hat man gelernt, die Mencia neu zu bewerten und einen neuen Weinstil zu schaffen. Die Weine sind eleganter geworden und die geschmeidigen Gerbstoffe in eine prägnante, konzentrierte Fruchtigkeit eingebunden. Dazu kommt der feine Charakter der Rebsorte, die in ihrem Stil tatsächlich an die kühle Saftigkeit eines Cabernet Franc erinnert.

Vinos Valtuille ist ein Familienweingut mit 15 Hektar Rebfläche, deren Mencia-Stöcke zwischen 60 und 90 Jahre alt sind und von Marcos Garcia Alba, dem Chef des Betriebes penibel gepflegt werden. Im Keller gibt die Önologin Elena Otero den Ton an und dem würzig-fruchtigen, gut balancierten und ausdrucksvollen Rotwein den letzten Schliff. Animierender Charakter, mittelkräftig, spannungsvoll, vielfältig mit mineralischen Noten.

Angebot im Oktober
statt 7,95 nur 7,25€

(1 L = 9,67)

2007 WEINGUT WITTMANN Rheinhessen



Der Oktober ist der Monat, in dem wir regelmäßig den neuen Jahrgang vom Weingut Wittmann vorstellen. Einmal im Jahr - und nicht noch ein weiteres Mal. Wie sonst nämlich, sind auch in diesem Jahr bei den "Selektions"-Weinen und den Großen Gewächsen die zur Verfügung stehenden Mengen äußerst begrenzt. Sie sollten nicht zögern, sich ein paar Flaschen dieser Weine zu sichern.

Zuerst und vor allem handelt es sich bei dieser exzellenten Adresse um Weine, die stilistisch wie aus einem Guß gemacht sind. Vom Silvaner über den Gutsriesling bis zum Großen Gewächs sind sie gekennzeichnet von Klarheit, Brillanz, Saftigkeit und Gehalt. Und sie verweigern sich einem glattgebügelten Geschmacksbild, bei dem eine mit "Fruchtigkeit" verwechselte "Restsüße" unter dem Begriff "international trocken" zunehmend zum Erfolgsrezept auch für deutsche Rieslingweine stilisiert wird.

Nur wer seine geschmackliche Sozialisation (fast) ausschließlich mit Getränken mit hoher "Süßreserve" wie Coca Cola absolviert hat, findet daran nichts Unangenehmes. Und sicherlich: erfolgreich, das heißt, von einer zunehmenden Zahl von Konsumenten gemocht, werden solche Weine mit wachsender Verbreitung zweifellos, weil "süß" eine "unkomplexe", eher einfache Geschmackskomponente darstellt. Wohl wahr ist aber auch, dass nicht jedes Produkt, das in solchem Sinne erfolgreich ist, auch hohe Qualität besitzt.

Wie ein Geschenk kommen demgegenüber die trockenen Wittmann-Weine, die selbstverständlich dennoch nicht "sauer" sind, mit ihrer Rasse, Transparenz und Ausgewogenheit ohne eine sich anbietende Süße daher. Die so animierende, kristallklare aber ausgewogene "Wittmannsche Säure", der klare Stil, die schön herausgearbeitete Frucht beflügeln sie alle. Und: sie alle kommen aus biologischen Anbau!

2007 Wittmann trocken	6,75 €	(1 L=9,00€)
2007 Grüner Silvaner trocken	8,80 €	(1 L=11,73€)
2007 Grauer Burgunder trocken	9,95 €	(1 L=13,27€)
2007 Weißer Burgunder trocken	9,95 €	(1 L=13,27€)
2007 "Gutsriesling" – trocken	9,95 €	(1 L=13,27€)
2007 Scheurebe trocken	9,95 €	(1 L=13,27€)
2007 Westhofener Riesling "S" trocken	16,95 €	(1 L=22,60€)
2007 Aulerde Westhofen, Riesling trocken, Großes Gewächs	26,40 €	(1 L=35,20€)
2007 Kirchspiel Westhofen, Riesling trocken, Großes Gewächs	33,40 €	(1 L=44,53€)
2007 Morstein Westhofen, Riesling trocken, Großes Gewächs	34,40 €	(1 L=45,87€)

Und die beiden "süßen" Weine:

2003 Riesling Spätlese "Westhofener Morstein"	19,40 €	(1 L=25,87€)
2003 Riesling Auslese "Westhofener Morstein"0,5 l	18,80 €	(1 L=37,60€)

Weinprobe:

Am Freitag, 14. November 20 Uhr bei Vinum

Elisabeth und Günter Wittmann führen durch eine Probe mit 8 ihrer Weine, begleitet von: Doradenfilet mit Zuckerschotenpüree und Schalottenconfit, Poulardenbrust mit Pilzrisotto, Aprikosentarte mit Karamelparfait.

Kostenbeitrag 50,00 €

Vinum Okt. 2008