



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

September 2008

30 Jahre Vinum 1978 - 2008 30 Jahre Vinum

DIE VINUM-POST IM SEPTEMBER 2008

In dieser Post finden Sie:

Die Einladung zum Jubiläums-Gewinnspiel, bei dem Sie Preise im Gesamtwert von mehr als 1200 Euro gewinnen können.

Das Programm der Weinproben im Jubiläumsjahr, durch die Winzer, (Wein-)Autoren, ein Sternekoch und Frank Arnold, „die Stimme“, führen.

Den neuen Weinbundwein – ausgesucht von den 11 Berliner Weinhändlern des Weinbundes.

Die „spannende“ Sommerweinempfehlung des "Tagesspiegel".

Die September-Weinangebote mit dem lässigen Vin de Petanque, dem vollaromatisch-saftigen Clavidor weiß und dem roten Charakterkopf Mas Las Cabes.

Die Erinnerung an unsere Rabattregelung und ihr ab sofort gültiges, vereinfachtes Verfahren

Und schließlich die

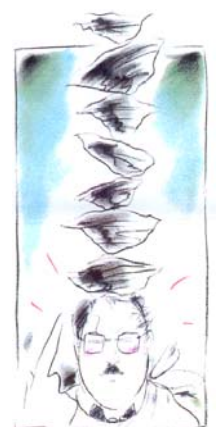
EINLADUNG ZUR GROßEN AUSTERNSAUSE ZU BEGINN DER AUSTERNSAISON

Am Sonnabend, dem **04. Oktober** und Sonnabend, dem **11. Oktober** von 10 bis – ausnahmsweise – 18 Uhr

**6 Austern "Sauvages G" mit Graubrot,
Butter und Zitrone kosten
an beiden Tagen nur 5,90 statt 9,00 €**

Als Aperitif, spätes Frühstück oder frühes Abendbrot -
wobei sich immer dieses wunderbare Gefühl einstellt, das
Hemingway in seinem Buch: "Paris, ein Fest fürs Leben" beschreibt:

*"Während ich die Austern aß mit ihrem starken Meergeschmack
und ihrem leicht metallischem Geschmack, den der kalte Weißwein
wegspülte, so dass nur der Meergeschmack und ihre saftige Konsistenz
blieben, und als ich die kalte Flüssigkeit aus jeder Muschel trank und sie
mit dem frischen Geschmack des Weines hinunterspülte, verlor ich das
leere Gefühl und fing an, glücklich zu sein und Pläne zu machen."*



**Am Sonnabend, dem 04. Okt. und Sonnabend, dem 11. Okt. von 10 bis 18 Uhr
Reservierung erbeten: Tel. 030 322 66 19**

(Seit 1983 bieten wir regelmäßig frische Austern an: – montags bis sonnabends - von Oktober bis April)

Wein – ein Fest fürs Leben

DAS JUBILÄUMS-GEWINNSPIEL ZUM DREIßIGSTEN

30 JAHRE - 30 PREISE

IM WERT VON INSGESAMT ÜBER 1200,- EURO

Unter den richtigen Lösungen verlosen wir am Mittwoch, dem 15. Oktober um 17 Uhr hier in der Danckelmannstrasse 29, folgende Preise (der Rechtsweg ist ausgeschlossen):

1. Preis: Ein fünfgängiges Menü inclusive Getränken für 2 Personen im "Alt Luxemburg" (www.alt-luxemburg.de), seit Jahren eines der Spitzenrestaurants Berlins, im Wert von 250,-€.

2. Preis: Das Überraschungsmenü "Vau rustique" für 2 Personen. Bei Vinum am Freitag, dem 5. 12. 08. Kolja Kleeberg kocht und plaudert aus dem Nähkästchen. Dazu schenken wir Vinum-Weine ein. Wert: 150,-€

3. Preis: Daniela Gogels Herbst- oder Wintermenü für 2 Personen. Ein fünfgängiges Menü mit 6 Vinum-Weinen im Wert von 130,-€. (Termine werden noch bekannt gegeben.)

4. Preis: Das "1 Jahr-Überraschungs-Weinabo". Der Gewinner erhält 12 Monate lang je 1 Flasche Wein im Wert von 10,-€ kostenlos ins Haus geschickt. Wert: 120 €

5. Preis: Eine Vinum-Weinprobe (8 Weine) mit Menü (3 Gänge) für 2 Personen. Auszuwählen aus den zwischen Januar und März 2009 bei Vinum stattfindenden Weinproben. Wert: 100,-€

6. Preis: Austern-Degustation (die auch die anderen von uns angebotenen Kleinigkeiten einschließen kann) mit Wein im Wert von 50,- €.

7. bis 10. Preis: Je 1 Flasche 2000 Aloxe Corton Domaine Tollot-Beaut. Wert 31,- €/Flasche.

11. bis 20. Preis: Je 1 Flasche 2007 Westhofener Riesling "S", trocken, Weingut Wittmann. Wert: 17,85/Flasche.

21. bis 30. Preis: Je 1 Flasche 2005 Domaine Gardiès "Les Millères", Côtes du Roussillon Villages, Wert: 12,95 €/Flasche.



Die Frage:

Wie wird umgangssprachlich die "Zielkugel" bei dem auch "boule" genannten Spiel bezeichnet?

Bitte schreiben Sie das Lösungswort mit Ihrem Absender auf den beiliegenden Coupon und schicken Sie ihn bis zum Mittwoch, dem 15. Oktober (Briefeingang) an: Vinum, Danckelmannstrasse 29, 14059 Berlin oder werfen Sie ihn in die dort bereitstehende Lostrommel.

Eine "spannende" Empfehlung des "Tagesspiegel"

1996 Wehlener Sonnenuhr, Riesling Kabinett,
Weingut Hauth-Kerpen, Mosel

7,95 € (10,60 €/Liter)



Ende Juli hat Manfred Kriener für den Tagesspiegel uns und weitere 6 Berliner Weinhändler eingeladen, einen sogenannten Sommerwein für unter 10 Euro mit weniger als 12 Vol% Alkohol zu einer Probe einzureichen. Wir sind mit unserem Wein kläglich gescheitert: "In der Probe chancenlos" wurde ihm attestiert. Wir sind dennoch sehr zufrieden mit dem Ergebnis. Die Jury nämlich (Manfred Kriener, zwei "unbeteiligte" Weinhändler und vier Redakteure und Leser des Tagesspiegels) bewertete nach dem – sicherlich möglichen – Test-Prinzip: Die zuerst leergetrunkene Flasche ist Sieger. Und so kam ein "sehr konsensfähiger, süffiger Riesling" des Jahrgangs 2007 auf den ersten Platz. Wie gesagt, ein nicht kritisierbares Auswahlkriterium, aber eines mit besonders definierten Präferenzen.

Wir hatten einen Wein eingereicht, der die Grundkriterien voll erfüllte, aber auch zeigte, wozu ein Riesling in Zeiten der in unserem Leben übermäßig weit verbreiteten Bevorzugung sogenannter Jugendlichkeit, sonst noch in der Lage ist. Der zwölf Jahre alte Moselriesling aus 1996 vom Weingut Hauth-Kerpen ist weder weingesetzlich noch analytisch "trocken". Der Süße-Eindruck aber hat sich, wie so oft bei nicht durchgegangenen, gelagerten Weinen, deutlich reduziert und lässt der noch immer vorhandenen Frische viel Platz. "Zarte Süße und tolle Frucht" schreibt Manfred Kriener und fügt hinzu: "zeigte tags darauf zu jungem Weichkäse seine Klasse!" Der Wein hat nur 9Vol./% Alkohol !!! Er ist reif, aber nicht alt, und zeigt wunderbar die typischen Reifnoten, die einen Riesling so einzigartig machen.

So weit, so gut. Und dafür, dass unser Wein nicht unter die drei Ersten kam, haben wir überraschend viele Flaschen an interessierte Zeitungsleser verkauft, die offensichtlich von der Tagesspiegelbewertung unter der Überschrift "spannend" angezogen wurden.

Eine kurze allgemeine Bemerkung dazu sei noch erlaubt. Stellt man in Rechnung, dass 80% aller Weine, die in Deutschland über den Ladentisch gehen, innerhalb von 14 Tagen ausgetrunken sind, wird besser erklärlich, wieso heute die geschmackliche Erfahrung ausgereifter Weine so wenig ausgebildet ist, sie tendenziell sogar abgelehnt werden. Den auf die absolute Jugendlichkeit schnell vergänglicher Primäraromen (also der Duftstoffe, die ausschließlich – mal mehr, mal weniger – der junge Wein zeigt) festgelegten Weintrinkern sind Reifearomen fremd und irritierend. Es sei denn, man hat Lust auf Neues und sucht das kleine Abenteuer im Mund: in Form eines Roquefort-Käses, einer Bitterschokolade, einer Coeur de Boef-Tomate oder eben eines gereiften Rieslings. Für aufgeweckte, unvoreingenommene, Abwechslung suchende Wein-Geister, eine spannende und überraschende Erfahrung.

2007 Mas de Libian "Vin de Pétanque" (*), V.d.P. de Côteaux de l'Ardèche Wein aus biologischem Anbau

Vielen Weintrinkern sind die Weine der "rive droite", der zu den Cevennen hin gelegenen Appellationen des südlichen Rhône-tals, noch immer ziemliches Neuland. Und so arbeiten hier selbst Ausnahmewinzer weitgehend unbeachtet. Mit **MAS DE LIBIAN** von Helène Thibon und ihrem Mann Alain führen wir seit fünf Jahren eines dieser privaten Spitzenweingüter. Neben dem Superwein "La Calade" aus der Rebsorte Mourvèdre (19,90 €, = 26,53/Liter) ist auch ihr **"VIN DE PÉ-TANQUE"** im Sortiment. Als ob dieser Name Programm wäre, assoziiert er zurecht einen Ausbund an Charme und reinem, unkompliziertem Trinkvergnügen auf hohem Niveau mit der freundschaftlich entspannten Freizeitbeschäftigung meist älterer Messieurs - ob mit oder ohne Mütze auf dem Kopf, mit oder ohne Zigarette zwischen den Lippen, mit oder ohne Tuch um den Hals - drei Stahlkugeln ganz nahe an das **"Schweinchen"** zu rollen oder zu werfen. Ein Bild, auf das wir meist mit etwas Wehmut, fast ein wenig Neid blicken, weil es in uns Wünsche vom unkomplizierten Vergnügen im Spiel miteinander weckt, von dem wir im Augenblick des Betrachtens ausgeschlossen sind. Der Wein selbst entschädigt für diese Distanz, weil er ein wenig wie das Spiel selbst ist. Er kommt freundlich-lässig daher, macht Spaß und zeigt aber auch ein wenig von der Ernsthaftigkeit, die im Spiel selbst liegt.



(*) Pétanque ist der genaue französische Name für das Spiel, das bei uns meist einfach "Boule" genannt wird.

6,55 € (1 Liter=8,73)

Vinum Sept. 2008

RABATTE

Mengenrabatt und Treuerabatt

Mengenrabatt: Bei jedem Kauf **ab 24 Flaschen** – auch sortiert – erhalten Sie eine **Zugabe**, also Feinkost, Wein, Sekt, Champagner oder einen Brand Ihrer Wahl, **in Höhe von 5%** der Rechnungssumme. (Ausgenommen davon sind reduzierte Weine, Restposten, Sonderangebote, usw.) Differenzbeträge können nicht ausgezahlt werden.

Treuerabatt: Zusätzlich zu diesem Mengenrabatt wollen wir uns bei Ihnen mit einem **Treuerabatt** bedanken: Wenn Ihr Umsatz mit Wein, Sekt, Champagner oder Bränden in **12 Monaten** bei uns 500,- € übersteigt, geben wir Ihnen darauf eine Zugabe in Höhe von 5% des Jahresumsatzes. Ab 1.500,- € Jahresumsatz mit diesen Artikeln erhalten Sie auf die Gesamtsumme eine Zugabe von 10% als Treuerabatt.

Vereinfachung der Treuerabattregelung

Während Sie in der Vergangenheit Ihre Rechnungen selbst sammeln und nach 12 Monaten einreichen mussten, können wir Ihnen dies ab sofort abnehmen. Alles, was Sie tun müssen, ist, bei jedem Ihrer Einkäufe zusätzlich zum Stichwort „Jahresrabatt“ Ihren Namen anzugeben, wenn Sie von dieser Treuerabattregelung profitieren möchten. Sind innerhalb von 12 Monaten die entsprechenden Beträge zusammengekommen, werden Sie benachrichtigt. Dann wählen Sie sich Ihre Zugaben aus und holen sie in den 3 darauf folgenden Monaten ab.

Kunden, die bereits dabei sind, ihre Rechnungen für den Treuerabatt zu sammeln, können dies entweder bis zum Erreichen ‚ihrer‘ 12-Monatsfrist weiter tun, oder uns die bis jetzt gesammelten Rechnungen vorlegen. Wir registrieren dann die erreichte Summe der Einkäufe. Anschließend wird wie oben verfahren.

Inklusive der Mengenrabattregelung kann Ihr Gesamtrabatt übers Jahr stolze 15 Prozent ausmachen!

WEINBUND
B E R L I N

Der Weinbund Berlin stellt in regelmäßigen Abständen einen von allen 11 Mitgliedern ausgesuchten Wein vor. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität besticht. Rebsorte und Herkunft müssen erkennbar sein und geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahl lassen wir Mitglieder uns von der Prämisse leiten, Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.

2007 Gaillac rouge, Cuvée Initiales, Domaine Rotier
7,00 € (9,33/Liter)

Zur Region: Gaillac, die wunderschön im Südwesten Frankreichs, einiges nördlich von Toulouse gelegene Weingegend, ist während der letzten 5 Jahre aus ihrem Dornröschenschlaf erwacht. Ähnlich wie Madiran und Cahors, waren die Rotweine früher robuste Kraftbolzen – heute finden sich zunehmend ausgereifte Tannine und Finesse in den Weinen aus überwiegend regionalen Rebsorten. Der Vent d’Autan, ein warm- feuchter Mittelmeerwind, regnet sich in der Garonne-Ebene ab und bringt als warm-trockener Wind im höher gelegenen Gaillac die Trauben im Herbst unter idealen Bedingungen zur Reife.

Zum Weingut: Die Domaine Rotier produziert seit über zwanzig Jahren im eigenen Keller abgefüllte Weine. Von Beginn an wurde den Weinbergen durch ausschließlich organische Düngung besondere Aufmerksamkeit zuteil. Die Böden sind nährstoffarm, mit vielen Kieselsteinen durchsetzt. Sie speichern wenig Wasser, was, um zur Traubenreife zu gelangen, geringe Erträge voraussetzt. Dies wird durch eine hohe Pflanzdichte/Hektar unterstützt. Zur Verstärkung des Terroirgedankens wird seit 2005 ökologischer Weinbau betrieben. **Zum Wein:** Die „Cuvée Initiales“ der Domaine Rotier besteht aus wenig bekannten autochthonen Trauben wie Braucole und Duras. Eine relativ kurze, kühle Maischegärung verhilft dem attraktiven Wein zu seinem charmanten Ausdruck. Vor allem Brombeer- und schwarze Johannisbeeraromen, unterlegt von angenehmer Säure, geben die Frische vor, die diesem Wein neben würzig-pfeffrigen Noten seinen Charakter verleiht. Der Braucole bringt neben dieser Frische einen Anflug von fester Struktur in den Wein, die von der Duras mit ihrer samtig-weichen Art zurückgehalten und rund geschliffen wird. Fülle und eine leichte Nussigkeit am Ende vervollständigen die Verkostung.

Die Mitglieder im Weinbund Berlin:

Cave du Connaisseur, DiVinum, Feinkost John, Paasburg’s WAL, Viniculture, Vinos y Tapas, Vinum, Weinhandlung Cava, Wein & Glas Compagnie, Weinhandlung Hardy, Weinkeller Türk

30 Jahre Vinum

DIE WEINPROBEN IM JUBILÄUMSJAHR 2008

Wie immer zu dieser Zeit möchten wir Sie auf unsere Weinproben aufmerksam machen, die im Winterhalbjahr bei Vinum stattfinden. Es sind **kommentierte Verkostungen** mit Informationen zu den Weinbaugebieten, den Weinen, ihrem Anbau und Ausbau. Sie haben Gelegenheit, hochwertige Weine kennenzulernen, zu beurteilen und zu genießen. Es werden mindestens **acht Weine** gereicht, die jeweils von einem **dreigängigen Menü** begleitet werden. Dem Anlass entsprechend, bieten wir Ihnen zum Dreißigsten eine Reihe besonderer Weinproben und Veranstaltungen. **Wie Sie sich anmelden**, lesen Sie bitte am Ende dieser Terminübersicht.

Freitag, 17. Oktober 2008, 20 Uhr

Till Ehrlich, Weinjournalist und Buchautor liest aus dem Manuskript seines im kommenden Jahr erscheinenden Buches „Solange man Schwammerln findet, ist die Welt noch in Ordnung. Eine Annäherung an Altösterreich und seine Weine“. Dazu gibt es Zander mit Schmorgurken, gebratenen Kalbstafelspitz mit Spitzkohl und Pilzen, Topfenknödel mit Zwetschgensauce sowie 8 Weine vom Weingut Sepp Moser.

Kostenbeitrag 50,00 €

Freitag, 24. Oktober 2008, 20 Uhr

Raritäten Probe „30 Jahre Vinum“. Mit 10, 20 und 30 Jahre alten Weinen: **1998** Enate Reserva/Somontano, Château Lamartine/Cahors, Vosne Romané/Bertagna und Chapelle L'Enclos/Madiran; **1988** Leoville Las Cases; **1978** Charmes Chambertin/C.-H. Bourguignon und Lascombes/Margaux. Dazu: geräucherte Entenbrust auf Le-Puy-Linsen, Lammkeule mit Sternanis, Feigen und Portwein, alter Gouda.

Kostenbeitrag 100,00 €

Freitag, 31. Oktober 2008, 20 Uhr

Bordeaux: Fabrice Dubourdieu, „Ingenieur Oenologue“ und Sohn von Denis, einem der wichtigsten Önologen weltweit, kommt in Vertretung seines Vaters zu einer Probe mit Weinen aus den im Familienbesitz befindlichen Châteaux **Doisy-Daëne, Clos Floridene** und **Reynon**. Sie gehören zum jeweils Besten, was die Appellation bietet. Überbackenen Ziegenfrischkäse mit Anchovis, Doradenfilet mit Karpfen und Oliven, gekrätertes Roastbeef, Kartoffelpüree mit Tomaten und Mascarpone und Crêpes Suzette begleiten 8 Weine.

Kostenbeitrag 50,00 €

Freitag, 07. November 2008, 20 Uhr

Das Neue Spanien: Spanisches Terroir on Tour. Auch wenn Terroir normalerweise seinen festen Platz hat, braucht es gelegentlich Luftveränderung. Daher kommt es nach Deutschland. An der Tour werden sich 3 verschiedenen Terroirs aus 3 verschiedenen Ecken Spaniens beteiligen. Die Handlungsreisenden in Sachen Terroir sind: **Juan Antonio Ponce**, Önologe Viticultor und Chef von Bodegas y Vinedos Ponce (Manchuela, 4 Weine), **Daniel Jiménez-Landi**, Önologe und Chefdenker von Bodegas Jiménez-Landi (Mentrida/La Mancha, 4 Weine) und **Marco Milano**, Agent von Bodegas Vidal Soblechero aus Rueda. (4 Weine). Menü: Lachs in Kichererbsen-Safran-Sauce, Ragout vom Schwein mit Kreuzkümmel, Koriander und schwarzen Oliven, verschiedene spanische Käse.

Kostenbeitrag 50,00 €

Freitag, 14. November 2008, 20 Uhr

Weingut Wittmann. Seit 1991 verkaufen wir mit großer Freude die Weine der Familie Wittmann aus dem rheinhessischen Westhofen. Sie gehören zu den besten in Deutschland. **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 €

Freitag, 21. November 2008, 20 Uhr

Dunkle Genüsse. – eine kulinarische Lesung über und mit Wein und Schokolade, begleitet von einem 3 gängigen Schokoladen-Wein-Menü. **Simone Hoffmann**, Food- und Weinjournalistin liest aus ihrem Buch „Die Welt des Kakaos“ und zeigt Kombinationsmöglichkeiten von Wein und Schokolade.

Kostenbeitrag 50,00 €

Freitag, 28. November 2008, 20 Uhr

Frank Arnold, „Die Stimme“, liest **Alan Bennett**. Auf eine andere Art kulinarischen Erlebnisses zielt auch in diesem Jahr die Lesung eines literarischen Textes durch Frank Arnold. Bei diesem Abend wird die Kommentierung der Weine mehr im Hintergrund stehen. Aber auch hier wird der Tisch gedeckt sein mit 6 Weinen, einem Rucola-Risotto mit Flusskrebse, einem Lammkeulenbraten mit Kartoffelgratin und grünen Bohnen und einer Schokoladenmousse.

Kostenbeitrag 50,00 €

Freitag, 5. Dezember 2008, 20 Uhr

Überraschungsmenü "Vau Rustique" (3 Gänge). Kolja Kleeberg kocht und plaudert aus dem Nähkästchen. Dazu: 8 Vinum-Weine.

Kostenbeitrag 75,00 €

Freitag, 12. Dezember 2008, 20 Uhr

Burgund. Die kenntnisreiche und charmante Nathalie Tollot reist von der Côte d'Or an und führt durch eine Probe mit den herausragenden Tollot-Beaut-Burgunderweinen: Von „Chorey-Les-Beaune“ bis „Corton Bressandes Grand Cru“ probieren wir 8 Weine. Das Menü umfasst, eine Paté au Fois Gras de Canard, geräucherten Lammschinken auf Le-Puy-Linsen und ein Boef Bourguignon.

Kostenbeitrag 65,00 €

ANMELDUNG

Vorausgesetzt es sind noch Plätze frei, können Sie sich bis jeweils Mittwoch vorher zu den Weinproben anmelden. Für den Fall, dass Sie reserviert haben, dann aber doch verhindert sind, können Sie ebenfalls bis zum Mittwoch davor, 16 Uhr, absagen. Danach wird wegen der umfangreichen Vorbereitungen der Kostenbeitrag fällig, wenn die Plätze nicht aus einer Warteliste aufgefüllt werden können. Mit der Anmeldung zu den Weinproben erklären sich die Teilnehmer mit diesen Modalitäten einverstanden.

Tel.: 030 3226619, e-Mail: VinumBerlin@gmx.de

Eine zweite Serie geführter Weinproben mit Menü findet zwischen Januar und März nächsten Jahres statt. Wir informieren Sie rechtzeitig.

30 Jahre Vinum

6 PLUS 1

Jubiläumsangebote im August

6 PLUS 1



**2007 Viña Clavidor Verdejo
Bodegas Vidal Soblechero, Rueda**



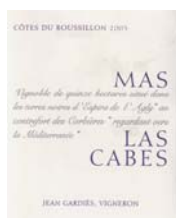
Spanien verfügt nicht über eine breite Palette von Weißweinen, die unseren Ansprüchen nach Lebendigkeit, Frische und saftiger Aromatik genügen. Verantwortlich dafür sind sowohl die klimatischen Voraussetzungen mit ihren hohen Durchschnittstemperaturen, als auch immer noch häufig genug das "savoir faire". Zu den Regionen, die beiden Bedingungen genügen, gehören Galizien und immer mehr auch das im Nordwesten, zwischen Valladolid, Salamanca und Segovia gelegene RUEDA. Bei der Bodega Vidal Soblechero sind ein ausreichender Bestand an Weinbergen mit alten Rebstöcken, vierzigjährige Winzererfahrung und Aufgeschlossenheit gegenüber neuen Erkenntnissen beim Weinmachen die Basis für charaktervolle Tropfen, die das onkelhaft Behäbige vergangener Zeiten überwunden haben, ohne gleich Zeugnis von blinder Technikgläubigkeit mit glattpolierten, konturlosen Weinen abzugeben.

Die Weine der Bodega gehören zweifellos zur Spitze der Region. Dieser bemerkenswerte Verdejo erinnert mit seinem prägnanten Duft an Sauvignon. Zudem überrascht er mit einer fast mitteleuropäischen Lebendigkeit, die das klare, ausgeprägte Aroma von Kräutern, und zitronigen und mineralischen Noten hervorhebt. Saftig, originell, gut!

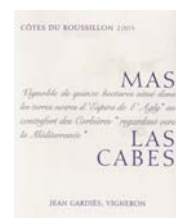
6 PLUS 1

7,95 € (10,60/Liter)

6 PLUS 1



**2007 Mas Las Cabes rouge
Jean Gardiès, Côtes du Roussillon**



Jean Gardiès hält mit seinem 30 Hektar großen Weingut einen Spitzenplatz im Roussillon. Der Las Cabes rot ist zu Recht einer der Erfolgsweine unseres Sortiments. Im Glas haben Sie eine verführerische Cuvée aus Syrah, Grenache und Carignan in sehr eigenständiger Ausprägung. Der tiefdunkle, volle, geschmeidige Wein ist betont würzig und erinnert mit seiner kräuter-duftigen Art, in die sich Aromen schwarzer, reifer Beeren mischen, an das Flair südfranzösischer Heide Landschaften. Ein großzügiger Wein mit mediterranem Charakter.

6 PLUS 1

8,40 € (1 Liter=11,20)

6 PLUS 1