



SPEZIALITÄTENKONTOR

seit 1978

DIE VINUM-POST IM SOMMER 2015



Foto: Steven Kuppe



**Liebe Kundinnen, liebe Kunden,
liebe Freunde von Vinum,**

im Oktober 2010, im Martin Gropius Bau, las ich während einer wunderbaren Ausstellung mit Werken von Pierre Soulages, einem der weltweit bedeutendsten abstrakten Maler der letzten Jahrzehnte, folgenden Satz von Soulages: „Die Realität eines Werkes

liegt in der Dreiecksbeziehung, die entsteht zwischen einem Gegenstand, der er ist, dem Maler, der es geschaffen hat und der Person, die es betrachtet.“

Ohne Zweifel lässt sich diese Aussage auch auf Wein übertragen: Die Realität eines Weines liegt im Wein, der er ist, dem Winzer, der den Wein gemacht hat und der Person, die den Wein trinkt und beurteilt.

Wir haben bestimmte Ideen davon, wie etwas sein muss, damit es gut ist. Das Geflecht, aus dem sich die Realität unserer Wahrnehmung hierbei zusammensetzt, wird beeinflusst von unserer Erziehung, von den Menschen um uns herum, von wichtigen Erlebnissen in unserem Leben und sich wandelnden Mustern, die unser Handeln und unsere Urteile bestimmen.

Auch der jeweilige Kellermeister hat eine bestimmte Idee davon, wie ein Wein sein soll, geprägt von seiner weinbaulichen Erfahrung, dem jeweiligen Terroir, den Rebsorten und dem „Material“, was er vorfindet und mit dem er arbeitet.

Die Entwicklung eines Weines ist eine lebendige Angelegenheit – auch erfahrene Kellermeister sehen sich manchmal erstaunlichen Entwicklungen in ihren Kellern gegenüber gestellt, die sie so nicht erwartet haben.

Aus diesen drei Komponenten also entsteht die Realität eines Weines. Es tut gut, beim Genuss eines Weines auch die anderen beiden Ebenen ab und an zu durchleuchten. Nicht bei jedem Wein, aber immer mal wieder, gerade bei solchen, die sich einem nicht auf den ersten Blick erschließen!

In dieser Aussendung finden Sie sowohl Sommerweine „auf den ersten Blick“, als auch die komplexeren Varianten mit ihren fein verästelten Schichten!

Catharina d'Aprile

Ihre Catharina d'Aprile und das Vinum-Team

IN DIESER AUSGABE

Neu entdeckt:

Domaine de Crève Coeur:
Sablet, Rhône

Seite 2

Neu entdeckt:

Domaine Le Novi, Luberon

Seite 3

Vier Neue aus der Pfalz:

Katrin Wind, Heiner Sauer,
Bürklin-Wolf, Frederik Janus

Seiten 4 und 5

Weinbundwein:

Podere 414 Flower Power
Toskana Rosato

Palettenweine Juni – August

Seite 6

Termine

Seite 7

Hunger auf Sommer:

Penne, Morcheln,
Grüner Spargel

Weinwissen: Grüne Lese

Seite 8

DOMAINE DE CRÈVE COEUR: PABLO HÖCHT

Weine aus Sablet, Rhone: ungeschminkt unendlich schön

Auf dem Abschlussabend der diesjährigen **Découvertes en Vallée du Rhône**, nach einwöchigem Intensiv-Verkosten von sehr unterschiedlichen Rhôneweinen, lernten wir den sympathischen Winzer Pablo Höcht und seine Weine kennen. Wohl wissend, dass es schwer ist, spätabends und in Feierlaune Weine nach allen Regeln zu beurteilen, beschlossen wir, Pablo am folgenden Tag einen Besuch abzustatten, um mit mehr Ruhe seine Weine probieren zu können...

Wir verabreden uns also mit Pablo Höcht an der örtlichen Postfiliale des pittoresken Dorfes Seguret, übrigens einst zum schönsten Dorf Frankreichs gewählt. Nach freundlicher Begrüßung folgen wir seinem kleinen verbeulten Peugeot und fahren in die Weinberge. Hier erfahren wir, dass der 36-jährige eigentlich studierter Chemiker ist und erst vor vier Jahren, nach ebenfalls abgeschlossenem Oenologiestudium, mit dem eigenen Weinmachen begann. Zunächst kaufte er mit von Freunden geliehenem Geld 2 ha in Seguret und der Nachbar-Appellation Sablet.

Der erste Schritt nach Erwerb der Flächen: Umstellung auf biologische Bewirtschaftung, seit 2014 Demeter-Zertifizierung. Das Arbeiten im Einklang mit der Natur sei für ihn selbstverständlich und eine logische Notwendigkeit, um lebendige Weine produzieren zu können. Mittlerweile besitzt Pablo 5 ha, die er (bis auf die Zeit der Lese) komplett alleine bewirtschaftet. Doch dies ist nicht genug, denn lediglich nach Feierabend widmet er sich mit voller Hingabe seinen zumeist mit 60 Jahre alten Grenache, Mourvedre und Cinsault bestockten Rebflächen. Um seinen Traum vom eigenen Wein verwirklichen zu können, arbeitet er tagsüber im Nachbarort Gigondas für das berühmte und mit Parker-Punkten überschüttete Chateau Saint-Cosme als Kellermeister. Voller Vorfreude fahren wir nun in den kleinen neu errichteten Weinkeller oder besser gesagt in die frisch umgebaute Garage, die auf dem Grundstück seines Vaters gelegen ist. Wir sind die ersten Gäste in seinem Weinkeller, in dem gerademal 22 Barrique-Fässer zu sehen sind. Sonst nichts. Gepresst und vergoren wird aus Budgetgründen im Keller eines befreundeten Winzers. Auf dem Weg in die Kellerräume kommen wir am Atelier des Vaters von Pablo Höcht vorbei, in welchem die Etiketten für Pablos Weine entstehen. Außerdem begegnen wir zwei Lamas, die die große botanische Vielfalt im Garten sehr zu genießen scheinen! Bei Sonnenuntergang und noch immer 17 °C – und das im März – beginnen wir mit dem Verkosten:



2014 Le Rosé de Coucou, Côtes du Rhône AC

0,75 l | 9,90 € (1 Liter = 13,20)

Der Rosé aus Grenache und Cinsault erinnert an eine gesunde Wiese voller Kräuter und Blumen, ohne dabei zu duftig zu wirken, denn im Mund gesellen sich eine feine Säure und feine herbe Nuancen dazu, die den Rosé wahrscheinlich zu einem der rustikalsten aber auch spannendsten 2014er werden lässt!

2011 Côtes du Rhône Rouge, Côtes du Rhône AC

0,75 l | 10,90 € (1 Liter = 14,53)

100% Grenache von sandigen Böden mit steinigem Untergrund; spontanvergoren, im Zementtank ausgebaut, unfiltriert, ungeschönt. Unser Eindruck vom Vorabend hat uns nicht getäuscht: schon beim ersten Schluck sind wir von der nicht gerade schmeichlerischen, aber dennoch fein wirkenden Struktur des Weines überzeugt. Die dunkle nicht süße Frucht erinnert an einen von der Abendsonne verwöhnten Weinberg voller Kräuter und Erdigkeit. Ungeschminkt unendlich schön.

2012 Sablet, Côtes du Rhône Villages AC

0,75 l | 14,90 € (1 Liter = 19,87)

80% Grenache und 20% Mourvedre von sandigen Böden mit steinigem Untergrund; spontanvergoren, 12 Monate Ausbau im gebrauchten Holzfass, unfiltriert, ungeschönt. Die gerademal 18 hl Ertrag sind mit ausschlaggebend für die schöne dichte und fein verwobene Struktur dieses Weines. Die tiefdunkle Farbe lässt schon erahnen, dass dies ein relativ kraftvoller Wein ist. Volle Konzentration ohne süße Beerigkeit; Süßholz und Kakao springen einem in die Nase, am Gaumen rein, mineralisch und mit griffigen Tanninen ausgestattet! Auch dieser Wein wirkt so echt und ursprünglich wie sein Ursprungsort – und will entdeckt werden!

Text: Amnon Loewe

WANTED: DOMAINE LE NOVI ROMAIN DOL'S WEINE AUS DEM LUBERON

Die Weine der Domaine Le Novi gehören ebenfalls zu jenen spannenden Neuentdeckungen, die wir von unserem Ausflug an die Rhône mitgebracht haben. Der sympathische junge Winzer Romain Dol hat das im südlichen Luberon gelegene Weingut seines Vaters (eigentlich bereits Provence, aber weinbautechnisch doch der südlichen Rhône zugeordnet) erst im Jahre 2013 übernommen, nachdem er sich zuvor in den entlegensten Winkeln der Erde weinbauliche Expertise erworben hatte. Im ersten Schritt begann er, den etwas betagten und in die Jahre gekommenen Betrieb umzugestalten, um modernere Prozesse möglich zu machen. So reduzierte er den sehr breit gefächerten Rebsortenbestand auf wenige, hauptsächlich für die Region typische und qualitativ hochwertige Rebsorten und stellte zugleich auf biologischen Weinbau um. Hatte sein Vater den vornehmlichen Teil der Ernte an die örtliche Kooperative geliefert und nebenbei noch einige fruchtige Trinkweine für den lokalen Verbrauch hergestellt, war es für Romain Dol hingegen von zentraler Bedeutung, aus den eigenen Trauben auch eigene Weine von Qualität und überregionaler Perspektive zu keltern. Sein erster Jahrgang 2014 besteht aus drei Weinen: rot, weiß und rosé. Allen Dreien gemeinsam ist ihre schöne, fruchtige Art und eine für mediterrane Klimazonen fast schon erstaunlich filigrane Leichtigkeit in der Struktur.



So präsentiert sich der feinfruchtige Weißwein **Terre de Safres blanc 2014** dann auch voller animierender Frische. Im Namen trägt der Wein einen Hinweis auf die Böden des Luberon in sich: Die Reben wurzeln auf Kalkstein, sandigem Lehm und Sandsteinböden (den „Safres“). Diese Cuvée enthält überwiegend die selten gewordene Rebsorte Bourboulenc, die dem Wein seine frische Säure verleiht. Grenache Blanc, Vermentino (auch „Rolle“ genannt) und Viognier steuern Körper, Frucht und eine blumig-duftige Nase bei. Mit seiner leichten unaufdringlichen und fein strukturierten Art ist dieser Wein eine wunderbare Begleitung an lauen Frühsommerabenden.

0,75 l **8,90 €** (1 Liter = 11,87)

Der Rosé Côté Levant 2014 ist ein ebenso angenehm sommerlicher Wein aus Grenache, Syrah und Vermentino (die Cuvée eines Rosé aus Luberon darf übrigens bis zu 20 Prozent weiße Rebsortenanteile enthalten), mit zartem Schmelz und einer klaren, animierenden Säurestruktur. Insbesondere das Spannungsfeld, das aus dem Wechselspiel zwischen fruchtiger Fülle und knackiger Säure entsteht, macht diesen Rosé gleichwohl elegant und herrlich erfrischend.

0,75 l **8,90 €** (1 Liter = 11,87)

Der **Terre de Safres rouge 2014** wird ganz von zarten Fruchtaromen getragen. Hier zeigt sich der geschmackliche Stil am deutlichsten, den Romain Dol mit seinem ersten Jahrgang angestrebt hat: Die für rote Rhôneweine sonst so typische Würze, jene dunkelbeerige und von kräftigen Tanninen geprägte Art, sucht man in diesem Wein vergeblich. Stattdessen sind es die leisen Töne, die beim Trinken erklingen. Feine und dezente Tannine stützen das ansonsten fruchtig-weiche Trinkgefühl und werden von sehr gut eingebundener Säure harmonisch abgerundet. So empfehlen wir, diesen überraschend frischen Roten der südlichen Rhône leicht gekühlt zu servieren, so dass seine feine Art noch etwas besser zur Geltung kommen kann.

0,75 l **8,90 €** (1 Liter = 11,87)



Text: Jonas Parr

VIER NEUE AUS DER PFALZ: KATRIN WIND, HEINER SAUER, BÜRKLIN-WOLF, FREDERIK JANUS

Nach Rheinhessen ist die Pfalz mit 23.000 Hektar das zweitgrößte Wein-Anbaugebiet Deutschlands. Verglichen mit dieser Größe führte die Pfalz bisher eher ein Schattendasein in unserem Sortiment, was wir nun geändert haben! Vier neue Weingüter haben wir aufgenommen – wir wollen sie Ihnen hier kurz vorstellen: Wir beginnen unsere Fahrt durch die Pfalz im Süden, knapp 45 km östlich von Pirmasens, in Arzheim (Südpfalz): **Das Weingut Katrin Wind** existiert so erst seit 2011. Die Weinberge in besten Lagen in **Arzheim** und Birkweiler, damals ca. 3,5 ha, übernahm Katrin Wind von ihren Eltern, die dort bisher im Nebenerwerb Trauben angebaut hatten und die Erträge als Fassware vermarktet hatten. Katrin Wind studierte Weinbau und Önologie in Geisenheim und arbeitet, auch heute noch, neben ihrem eigenen Weingut bei ihrem Kollegen Philipp Kuhn in Laumersheim. Die Qualität kommt aus dem Weinberg, davon ist sie überzeugt. Sie schneidet im Wingert (pfälzisch für Weinberg) viel aus, um die Erträge zu mindern und Charakterweine zu erzeugen (siehe Grüne Lese, Weinwissen). Katrin Wind ist ehrgeizig und engagiert, sie schreibt sich mit ihren Ideen ihren Weinen ein, das schmeckt man! Das Weingut wird wachsen, inzwischen sind es bereits 4,5 ha und wir sind uns sicher, dass wir von Katrin Wind noch viel hören und schmecken werden!

2014 Weißburgunder vom Landschneckenkalk trocken 0,75 l **9,90 €** (1 Liter = 13,20)

Saftig, mineralisch, feinwürzig, spritzig, und mit einem ausgeklügelten Spiel der Frucht mit der Säure.

2014 Riesling trocken 0,75 l **9,90 €** (1 Liter = 13,20) herrliche, für den Riesling typische spritzige Fruchtsäure, die am Gaumen prickelt. Obwohl die Zitrusfrische im Vordergrund steht, ist eine Cremigkeit zu spüren. Langer Nachklang im Mund.

2012 Frühburgunder trocken

0,75 l **23,80 €** (1 Liter = 31,73)

samtig-fruchtig, Brombeer- und Kirscharomen kommen zum Vorschein, sanfte Tannine

Weiter geht's 6 km nach Norden nach **Böchingen** (immer noch Südpfalz), zum **Weingut Heiner Sauer**, ein absoluter Bio-Pionier in der Pfalz. Seit 1987 bewirtschaftet Heiner Sauer seine Weinberge nach biologischen Grundsätzen und ist Mitglied im ökologischen Anbauverband Bioland. Böchingen und die umliegenden Winzerdörfer schmiegen sich in die sanften Hügel, die den Bergen des Pfälzer Waldes vorgelagert sind. Die Bergkette sorgt für mildes Klima und wenig Regen, so wie es die Reben lieben.

Der Boden ist extrem facettenreich, vom leichten Buntsandsteinverwitterungsboden bis zum schweren Kalkmergelboden und bildet die Grundlage für charaktervolle Weine. Heiner Sauer sieht sich als Handwerker: das Geschick des Winzers entscheidet in Abhängigkeit von Boden und Lage über die Weinqualität. Er sagt: „Trotzdem ist es die Natur, die agiert, mit Sonne, Regen, Wärme und Kälte – nicht immer in gewünschtem Maße. Wir müssen reagieren, um die beste Qualität zu erzielen.“ Die ökologische Wirtschaftsweise bedeute für ihn vor allem Nachhaltiges Wirtschaften, Bewahrung und respektvollen Umgang mit der Natur und ermögliche damit die Erzeugung optimaler Traubenqualität. Wir finden auch, dass sich der Aufwand lohnt! Heiner Sauer erzeugt Bio-Weine auf einem sehr hohen Niveau und das zu fabelhaften Preisen. Seit 1998 übrigens hat Heiner Sauer ein zweites Weingut, die Bodegas Palmera, in Utiel-Requena in Süd-Ost-Spanien, ebenfalls in Bio-Qualität. Vinum hat auch diese Weine neu im Programm.

2014 Riesling trocken 1 Liter **7,00 €**

Feiner Riesling mit klassischem Aromenprofil von Zitrus und Pfirsich.

2014 Grauburgunder trocken

0,75 l **8,90 €** (1 Liter = 11,87)

Frischer, mineralischer Grauburgunder mit typischen Birne- und Nussnoten und einem Hauch Exotik.

2014 Sauvignon Blanc trocken

0,75 l **11,00 €** (1 Liter = 14,67)

Schön balancierter Sauvignon, der sowohl zart-grünliche Noten als auch reife gelbe Früchte zeigt.

2013 Godramsteiner Steinreich Riesling Erste Lage 0,75 l **17,50 €** (1 Liter = 23,33)

Tiefgründiger, komplexer Riesling vom ebenso tiefgründigen Terroir des Steinreiches mit tollem Spannungsbogen in der Aromavielfalt.

Nördlich von Neustadt an der Weinstraße erstreckt sich die Mittelhaardt. Von Böchingen eine gute halbe Stunde Fahrt weiter Richtung Norden entfernt liegt hier Wachenheim, zusammen mit Forst und Deidesheim, Heimat der berühmtesten Weinbergslagen der Pfalz. Das Haardtgebirge und der Pfälzerwald sorgen zum Einen für einen guten Schutz dieser Lagen, zum Anderen beeinflussen sie die geologische Entwicklung mit dem Einbruch des Oberrheingrabens. Verwerfungen, vulkanische Eruptionen, zwischenzeitliche Meeresbedeckung und Lößablagerungen nach der letzten Eiszeit sorgen für eine vielgestaltige Bodenstruktur.

In **Wachenheim** befindet sich unser nächster Halt, das **Weingut Dr.Bürklin-Wolf**. Bürklin-Wolf ist eines der traditionsreichsten (und größten (85 Hektar) Weingüter in der Pfalz und lässt sich bis 1597 zurückverfolgen. Um 1875 erreichte das Weingut erstmals weltweite Berühmtheit, die jedoch später verblasste und erst seit der Übernahme der Weingutsführung durch Bettina Bürklin-von Guradze im Jahre 1990 wieder zu voller Blüte gelangte. Heute gehört das Weingut ohne Zweifel wieder zu den besten deutschen Rieslingproduzenten. Seit 2005 ist die gesamte Anbaufläche auf biodynamischen Weinbau umgestellt, so dass Bürklin-Wolf als erstes ausländisches Weingut die Aufnahme in die angesehene französische Vereinigung biodynamischer Winzer Biodyvin gelang. Die vier Qualitätsstufen der Bürklin-Wolf-Weine sind nach dem Vorbild französischer Weingüter im Burgund eingeteilt. Die Basisweine sind die Gutsweine, die nächste Stufe stellen die Ortsweine dar, danach folgen die Lagenweine, die es in den beiden Stufen P.C. (Premier Cru) und G.C. (Grand Cru) gibt. Bürklin Wolf ist Mitglied im VDP.

Natürlich ist Bürklin-Wolf bei Weitem keine Neuentdeckung, aber die Weine begleiten mich seit meiner Jugend in der Pfalz, bei Weinfesten arbeitete ich regelmäßig im Hof des Weinguts mit und durfte 2003 für drei Monate den kompletten Herbst (die Lese) mitmachen, was mich geprägt und beeindruckt hat. Rieslinge mit soviel Schmelz und Ausdruck versprechen großen Weingenuß!

2014 Gutsriesling trocken

0,75 l **9,50 €** (1 Liter = 12,67)

Perfekte Balance zwischen ausdrucksstarker Frucht, präziser Mineralität und fein eingebundener Säurestruktur. Limette und Aprikose, sanfte Würze mit Noten von Mirabellen. Cuvée aus Riesling-Lagen in Wachenheim, Deidesheim und Ruppertsberg.

2014 Rupperstberger Riesling trocken

0,75 l **13,00 €** (1 Liter = 17,33)

Honig-, Karamell- und Pfirsich-Noten im Duft. Am Gaumen voluminöser Körper, der dennoch in seiner eigenen Art verspielt und sanft bleibt.

2014 Deidesheimer Riesling trocken

0,75 l **13,00 €** (1 Liter = 17,33)

Roter Apfel gepaart mit einem Hauch von Grapefruit und reifer Birne. Gradlinig, würzig, saftig!

2011 Gaisböhl PC Riesling trocken

0,75 l **40,00 €** (1 Liter = 53,33)

Sehr präzise Frucht und geradlinige Struktur. Der gewaltige Körper des Gaisböhl ist wunderbar eingebettet in eine reife Säurestruktur und einem druckvollen, beeindruckenden Abgang.



Foto: Mundartpoet at the German language Wikipedia, via Wikimedia Commons
Die Mandelblüte in Dirmstein im Leiningerland

Fahren wir die Weinstraße nun weitere 12 km Richtung Norden kommen wir nach **Herxheim am Berg**, unserer letzten Station in der Pfalz. Hier ist das ganz junge **Weingut Frederik Janus** ansässig. Katharina Witte und Frederik Janus produzieren naturnah Weine, die nach ihrer Herkunft und den Böden schmecken, auf denen sie gewachsen sind. Schnörkellos und typisch für die jeweilige Rebsorte. Geboren und aufgewachsen sind beide in Bremen. Dann zogen sie aus, um ihrem Weinenthusiasmus und der Idee eines eigenen Weinguts nachzugehen. Ein umfassendes Verständnis für die natürlichen Vorgänge im Weinberg und Keller waren Voraussetzung. Ein Gespür für Wein und nicht zuletzt Motivation und die Freude an der Arbeit mit Wein gaben den Ausschlag, das Wagnis einzugehen! Zunächst pachteten sie 2,5 Hektar Rebflächen und Anteile eines etablierten Herxheimer Weinbaubetriebes. So soll das Weingut Frederik Janus in den nächsten Jahren Schritt für Schritt aufgebaut werden.

In Herxheim profitieren sie von dem Meer, das einst den Rheingraben füllte und kalkreiche Sedimente abgelagerte. Frederik Janus Reben haben es zum Teil nicht leicht mit ihren Wurzeln in den Muschelkalkfelsen einzudringen: der karge Boden, der die Erträge natürlich reduziert und Weine von enormer Mineralität und Aromenvielfalt hervorbringt, birgt aber ein enormes Potential (Riesling). Wo der Kalkstein im Laufe der Jahrmillionen verwitterte und sich mit Löss mischte, haben es die Reben einfacher (Grauburgunder). Eine gute Nährstoffversorgung bringt Ausgewogenheit und Kraft in den Wein, wobei der Kalkgehalt Mineralität und Lagerpotential fördert. Probieren Sie die Bremer Pfälzer Weine: Sie sind lebendig und unkompliziert und man schmeckt ihnen den Aufbruch förmlich an!

2014 Grauburgunder trocken

0,75 l **9,50 €** (1 l = 12,67)

Kraftvoll und aromatisch. Ein bodenständiger Typ.

2014 Riesling trocken 0,75 l **9,50 €** (1 Liter = 12,67)

Animierend und fruchtig. Ein belebender Wein.

2014 Rötlich trocken 0,75 l **9,50 €** (1 Liter = 12,67)

Tiefrot und kraftvoll in der Frucht! Dornfelder als Rosé in Bestform!

**WEINBUND
BERLIN**

DER WEINBUNDWEIN

...ist ein Wein, der gemeinsam von den Mitgliedern des WEINBUND BERLIN ausgesucht und für eine begrenzte Zeit in allen Weinhandlungen zum gleichen Preis angeboten wird. Er ist eine Referenzgröße für die gemeinsame Qualitätsphilosophie der unterschiedlichen Weinhändler. Es ist immer ein Gewächs, das sich durch Qualität und Typizität auszeichnet.

Podere 414**Toscana Rosato IGT 2014 „Flower Power“**0,75 l | **9,80 €** (1 Liter = 13,07)

Simone Castelli betreibt seit Ende der 90er Jahre in der toskanischen **Maremma** ein kleines Weingut, in dem unter Mitwirkung seines Vaters Maurizio Castelli, einem der namhaftesten „reisenden“ Oenologen der Toskana, zwei Weine entstehen: der rote Morellino di Scansano und der frische Rosato „Flower Power“.

Die Rebstöcke stehen auf tonigen Kalksteinböden mit hohem Steinanteil. Es werden 22 ha bewirtschaftet und insgesamt 60.000 Flaschen gefüllt.

Rebsorte: 100 % Sangiovese

Weinbereitung: Saignée-Methode, nach einer Maischezeit von sechs bis acht Stunden wird der Wein ohne Pressung von der Maische gezogen. Danach erfolgt eine ca. zweiwöchige Fermentation bei niedrigen Temperaturen.

Degustation: Klassisches, brilliant-helles Pink bis Kupfer.

Nase ist sehr elegant, frische Erdbeeren, Grapefruit, tropische Früchte, Melone, Blüten. Der feine, fruchtige Charakter am Gaumen wird unterstützt durch eine erfrischende Säure und einen Hauch Adstringenz durch die typischen Tannine der Sangiovese.

Wunderbar als Aperitif und Grillwein.



DIE PALETTENWEINE IM JUNI, JULI UND AUGUST 2015

Von Juni bis August bieten wir Ihnen in jedem Monat zwei Palettenweine an: Verkauf direkt von der Palette, preisreduziert, Angebot solange Vorrat reicht. Hier sind keine weiteren Rabatte möglich.

IM JUNI 2015:

Rosé: 2014 Le Montalus Farnel Rosé, Costières de Pomerols – Languedoc

Hier präsentiert uns die Winzergenossenschaft Cave de Pomerols wieder einmal einen Wein mit hervorragendem Preis-Leistungsverhältnis, wie schon beim Chardonnay „Le Jade“ im letzten Jahr! Mit diesem Rosé aus Grenache und Cinsault kann der Sommer kommen! Frisch und anregend, schön fokussiert und dabei äußerst charmant!

0,75 l | **statt 5,90 €** (1 Liter = 7,87) **nur 4,90 €** (1 Liter = 6,53)

ROT: 2013 Bodegas Palmera, Bobal y Tempranillo D.O. Utiel-Requena

Tiefdunkelrote Farbe. Intensiver Duft mit viel dunkler Frucht wie Brombeere, Heidelbeere und Pflaume. Die Frucht wird attraktiv ergänzt von dunkler Schokolade und würzigem Piment. Am Gaumen Fülle und deutlich spürbare, aber reife

und weiche Gerbstoffe. Intensive Frucht und würzige Noten. Rebsorten: 60 % Bobal, 40 % Tempranillo. Bobal ist eine sehr alte autochthone Rebsorte in Utiel-Requena. Sie reift spät und wird häufig erst Ende Oktober geerntet. Die Rebstöcke sind teilweise über 70 Jahre alt! Begleitet Ihren nächsten Grillabend auf das Beste. Oder, sollte es regnen, trinkt er sich auch vergnüglich zum deftigen Eintopf mit Chorizo, Speck und Bohnen.

0,75 l | **statt € 6,90 €** (1 Liter = 9,20) **nur 5,90 €** (1 Liter = 7,87)

IM JULI 2015

WEISS: 2013 Uvam Mavu, Mabis Cantina di Custoza, Pinot Grigio delle Venezie

Ein typischer, geschmeidiger Pinot Grigio; weich, mit mittlerem Körper, feiner Würze und Frische bei angenehm leichten 12% Alkohol. Passt zur leichten Sommerküche: Salate, Melone mit Schinken, Lachs etc...

0,75 l | **statt € 6,90 €** (1 Liter = 9,20) **nur 5,90 €** (1 Liter = 7,87)

ROT: 2014 Zweigelt Weingut Sepp Moser 1 Liter, Burgenland

Fruchtiger Duft von roten Beeren, sehr animierend, lebhaft;

ausgewogener, frischer Geschmack mit viel Saftigkeit, dabei angenehm mild und leicht; attraktiver, unkomplizierter Rotwein in der Literflasche mit der vernünftigen Ausstattung eines Schraubverschlusses. Biologischer Anbau.

1 Liter **statt 7,90 € nur 6,90 €**

IM AUGUST 2015

WEISS: 2013 Bischoffingen Grauer Burgunder 1 Liter, Baden

In der Nase finden sich fast nussige Aromen. Der Bischoffinger präsentiert sich lebendig, markant und sehr frisch. Gute Harmonie in Frucht und Säure, trocken. Macht eine gute Figur zum geräuchertem oder gegrilltem Fisch. Übrigens: die Trauben des Grauen Burgunder (auch Ruländer) haben rötliche bis rotgefärbte Traubenhäute. Trotzdem gehören sie zu den weißen Rebsorten. Der klassische Ruländer wird aus sehr reifen, zum Teil edelfaulen Trauben gelesen. Grauer

Burgunder heißt der Wein, wenn die Trauben früher gelesen, durchgegoren und trocken mit viel Frucht und Säure vinifiziert werden.

1 Liter **statt 6,80 € nur 5,80 €**

ROT: 2013 Corte dei Mori, Nero d'Avola, Sizilien

Corte dei Mori ist das erfolgreiche Projekt von Mario Minini, der aus einer Familie entstammt, die seit Generationen in der Lombardei Wein macht. Auf der Suche nach einer neuen Herausforderung, fiel sein Blick auf Sizilien. So kaufte er bei Marsala, im Westen der Insel, 80 Hektar und baute in einer alten Poststation eine schicke Kellerei aus. Corte dei Mori ist die gelungene Synthese aus sizilianischer Tradition und der Effizienz und Professionalität des Nordens. Der Nero d'Avola präsentiert sich saftig mit einer jugendlichen Frucht und dezenter Würze; Aromen von Kirsche und ein Hauch von Eukalyptus gesellen sich dazu.

1 Liter **statt 8,90 € nur 7,90 €**

VERANSTALTUNGEN IM JUNI UND JULI 2015

Wir bitten um verbindliche Anmeldung, die wir gerne persönlich, telefonisch oder per E-Mail entgegennehmen. Sollten Sie an der Veranstaltung dann dennoch nicht teilnehmen können, bitten wir um eine kurze Nachricht.

Samstag, 27. Juni 2015 | Zeit: 14.00 – 22.00 Uhr

Kiezfest am Klausener Platz

Vinum ist dabei! Am Stand gibt es Erbeerbowle und einen Imbiss! Selbstverständlich ist hier keine Anmeldung nötig!

Freitag, 17. Juli 2015 | ab 18.30 Uhr | 75 €

Landlust & Friends

Die Landlust Körzin bietet hier mit vier befreundeten Köchen aus Berlin und Brandenburg ein kulinarisches Sommer-Highlight in Beelitz. Der gastronomischen Linie der einzelnen Häuser entsprechend, werden die Meister der Pfannen je einen Gang live für Sie kochen und zubereiten. Dabei werden sich auch Partner der Restaurants präsentieren, bspw. Hersteller von Wildbret, eine Öl-Manufaktur und auch Slow Food. Nähere Informationen und Anmeldung auf www.landlust-koerzin.de

Die begleitenden Weine kommen von Vinum.

Alles inklusive: 75 €/Person

WEINSEMINARE FÜR EINSTEIGER

Ab dem 18. Juni 2015 bis zum 09. Juli 2015 jeden Donnerstag in der Zeit von 18.00 – 19.30 Uhr bieten wir Ihnen wieder die unkomplizierte Möglichkeit mit unseren jungen Mitarbeitern in die so wunderbar vielfältige Welt der Weine einzusteigen.

Diese Einsteigerseminare lassen sich gut verschenken, um so auch Enkel, Neffen und Nichten an den Weingenuss heranzuführen (Mindestalter 18 Jahre).

18.06.2015 Kurs 1: Riesling, Chardonnay & Co.

Lernen Sie alles über die Weißen und ihre Stilistik.

Wie verkostet man richtig? Was macht eigentlich ein Kellermeister? Wird Weißwein schneller alt?

25.06.2015 Kurs 2: Spätburgunder, Merlot & Co.

Lernen Sie alles über die Roten und ihre Stilistik. Wo liegen die Unterschiede in der Weinbereitung? Sind Rotweine gesünder? Wie hängen Tannine, Barrique und Frucht zusammen?

02.07.2015 Kurs 3: Fünf bekannte Anbaugebiete und ihre typischen Rebsorten stehen auf dem Programm. Was ist eigentlich Terroir? Wie verhält es sich mit Aroma und Geschmack? Welches Glas für welchen Wein? Und Rotwein zum Fisch?

09.07.2015 Kurs 4: Wie kommen die Perlen in die Flasche? Schaumweinbereitung und ihre Unterschiede – Perlwein, Methode Traditionelle, Champagne. Und was ist eigentlich mit dem Champagner von Aldi?

Im Preis enthalten sind jeweils fünf Weine, Wasser, Brot und Seminarunterlagen zum Ausfüllen und Mitnehmen. Die Tastings finden wöchentlich fortlaufend statt. Sie können einzeln oder als Paket gebucht werden. Ein Einstieg in jedes beliebige Seminar ist also möglich. Wir freuen uns über Anmeldungen bis jeweils einen Tag vorher: Tel: 030 3226619, Fax: 030 3226622, info@vinumberlin.de

Pro Seminar 20,00 €, ermäßigt 15,00 €

Alle vier Seminare 60,00 €, ermäßigt 40,00 €

Im August sind bisher keine Veranstaltungen geplant.

Hunger auf Sommer

Im Frühsommer, wenn die wärmenden Sonnenstrahlen eher das Bedürfnis wecken, so viel wie möglich draußen zu sein, als lange Zeit in der Küche zu verbringen, bereite ich gerne folgendes Gericht aus der „schnellen Küche“ zu.



Foto: By Mushroom_Magic_Meal.jpg: Jim Ehle, via Wikimedia Commons

Penne mit Morcheln und grünem Spargel

Während die Penne – al dente – kocht, zerlasse ich Butter in einer hochwandigen Sauteuse.

Um zu vermeiden, dass diese zu schnell braun wird, gebe ich stets einen kleinen Schluck Olivenöl dazu. Hier drin blondiere ich eine feingehackte Schalotte und schwitze eine Knoblauchzehe mit. Nun die getrockneten Morcheln dazugeben, kurz durchschwenken und – falls zu Hand – mit Marsala oder sonst mit Weißwein ablöschen und reduzieren lassen. Mit einem Becher Sahne auffüllen und diese unter Rühren dicklich einkochen lassen. Mit Salz, einer Prise braunem Zucker, frisch gemahlenem Pfeffer und etwas

Zitronensaft abschmecken. Der Morchelrahm ist nun fertig. Lediglich der Grüne Spargel muss noch bereitet werden. Wie so oft gilt auch hier – je einfacher desto besser: Spargelspitzen auf Länge der Penne abschneiden. In einer heißen, mit Butter gefetteten Pfanne kurz sautieren, mit Salz und etwas Zucker abschmecken.

Die Penne nun noch einmal im Morchelrahm schwenken. Auf einem tiefen Teller anrichten und mit den Spargelspitzen garnieren. Die Zubereitungszeit sollte eigentlich nicht länger als 20 min dauern.

Zum Essen nun schnell auf den Balkon oder die Terrasse und mit folgendem Wein genießen:

2013 Vermentino, Cantina Morisfarms, Toskana

Die feine kräuterige Frische harmoniert sehr schön mit dem Grünem Spargel, der leichten Zitrusfrische und den Morcheln. Die gute Struktur, der mittlere Körper und der leichte Schmelz dieses Vermentinos sind der perfekte Begleiter für den cremigen Rahm.

0,75 l 11,90 € (1 Liter = 15,87)

Mit bestem Gruß
Amnon Loewe

Weinwissen: Die grüne Lese

Mit der „Grünen Lese“ bezeichnet man das Ausdünnen der unreifen noch grünen Trauben im Weinberg. Diese werden meist im Juli vor der Traubenverfärbung abgeschnitten. Manche Winzer werfen diese herausgeschnittenen unreifen Trauben einfach weg, andere machen daraus den sogenannten „Verjus“: die grünen Trauben werden gleich nach dem Schnitt ausgepresst. Der daraus entstehende grüne Saft, der Verjus, eignet sich hervorragend als Ersatz für Essig und Zitronen in der Küche, aber auch als Ergänzung dazu, da er in der Regel milder in der Säure ist. Doch zurück zum Rebstock: dieser konzentriert sich durch die grüne Lese stärker auf die verbliebenen Trauben und sorgt so für mehr Energie und Extrakt. Außerdem haben die verbliebenen Trauben mehr Platz zum Reifen, erhalten mehr Sonnenlicht und sind weniger anfällig für Krankheiten oder Fäulnis. Der Winzer fördert so gezielt die geschmackliche Konzentration in der Traube und hat gleichzeitig eine stärkere Kontrolle der Erträge, was beides zur Qualitätssteigerung eines Weines führt. Die Grüne Lese ist rebsortenabhängig und muss natürlich je nach Jahrgang variabel ausgeführt werden. Bei roten Sorten etwa ist das Ausdünnen oft noch bedeutsamer, denn ein niedrigerer Ertrag bringt beispielsweise auch mehr Farbe.

Vinum Spezialitätenkontor

Catharina d'Aprile · Danckelmannstr. 29 · 14059 Berlin · Telefon 030 / 322 66 19 · Fax 030 / 322 66 22
info@vinumberlin.de · www.vinumberlin.de

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

USt.Id DE 280739439 · St.Nr. 13/210/00194