



## SPEZIALITÄTENKONTOR

seit 1978

### DIE VINUM-WEIHNACHTSPOST 2015



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

vor uns liegt die Weihnachtszeit, eine Zeit, in der dem Genuss etwas ungezügelter Lauf gelassen werden darf als im Rest des Jahres. So finden Sie in dieser Aussendung geeignete Festtagsweine, wie die imposanten Madirans von Alain Brumont, prickelnde Franciacortas, honorige und elegante Bordeaux und vor Kraft strotzende Weine aus dem Languedoc.

Vor Ihnen liegt aber gleichzeitig auch die letzte Vinum-Post in Printform. In Zukunft werden wir Sie per E-Mail mit gewohnt ausführlichen Artikeln zu feinen Weinen, Aktivitäten, Weinproben und Neuerungen bei Vinum auf dem Laufenden halten. Schweren Herzens haben wir uns dazu entschlossen, da der Aufwand in keinem Verhältnis steht. Wir bitten Sie also herzlich, uns Ihre E-Mail-Adresse mitzuteilen, wenn Sie weiterhin die Nachrichten von Vinum erhalten möchten. Online unter [www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de) finden Sie ein Formular, auf dem Sie ganz einfach Ihre Emailadresse für den elektronischen Versand der Vinum-Neuigkeiten hinterlegen können. Als Dankeschön schicken wir Ihnen einen Gutschein zu. Natürlich wird es die Nachrichten auch auf unserer Internetseite [www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de) zu lesen geben. Oder Sie kommen gleich zu uns in die Danckelmannstraße – hier gibt es immer die Informationen aus erster Hand!

Zu Silvester laden wir Sie herzlich ein, uns im Laden zu besuchen. Wir werden Sie mit einem Glas Vinum-Sekt willkommen heißen.

**Am 24.12. und am 31.12. haben wir jeweils von 09.30 Uhr bis 14.00 Uhr für Sie geöffnet.**

Mit herzlichem Dank für Ihr Vertrauen und allen guten Wünschen für die Festtage und das kommende Jahr,

*Catharina d'Aprile*

Ihre Catharina d'Aprile und das Vinum-Team

#### IN DIESER AUSGABE

**Alain Brumont – oder**  
Das Wunder des Madiran Seite 2

**Franciacorta:**  
Feine Schaumweine von  
Contadi Castaldi Seite 3

**Botschafter des Languedoc:**  
Château Haut-Blanville Seite 4

**Bordeaux-Aktion:**  
Feine Bordeaux zum Fest  
plus Dekanter dazu Seite 5

**Austern für die Festtage** Seite 6

**Das Glück vom Trüffel  
und gutem Wein**

**Veranstaltungen  
und Hinweise** Seite 7

**Im Dezember wird es wild:**  
Hirschrücken mit Selleriepüree und  
Thymianbutter

**Empfehlung:**  
Benoit Romefort Seite 8

## ALAIN BRUMONT... ODER DAS WUNDER DES MADIRAN

Schon Mitte der achtziger Jahre hat Vinum die überragende Qualität und das Potenzial der Weine von Alain Brumont erkannt. Den 1985 Montus Prestige aus hundert Prozent Tannat machte damals zum ersten Mal der aus Holland stammende Kellermeister Hans Hylkema, Du-bourdieu-Schüler und späterer Kellermeister von Château Roquefort. Die Revue de Vins de France schrieb darüber: „Hans der rothaarige holländische Kellermeister ‚a fait des merveilles‘! Damals hatten es Weine dieser Art allerdings in Deutschland noch schwer: zu kompliziert, zu ungeschliffen und zu tanninreich waren sie und so kam es, dass die Weine leider nach drei Jahrgängen wieder aus dem Sortiment verschwanden.

Nun durfte ich vor zwei Wochen an einer fantastischen Weinprobe im Restaurant Markus Semmler teilnehmen, dem „Rendezvous des Icônes“! Gastgeber war Alain Brumont persönlich, es gab zehn wunderbare Weine zu verkosten – blind! Fünf Weine von Brumont waren darunter, aber auch andere Stars wie La Chapelle, Château Palmer und Vega Sicilia waren dabei. Der Weinhimmel also! Drei Weine von Brumont schafften es unter die fünf besten Weine der Probe, Gewinner der Blindprobe war der 2002er Château-Montus Prestige.

Aus der frühen Zeit Mitte der achtziger Jahre existierten bei Vinum immer noch einige wenige Flaschen, die, während der letzten Jahre nach und nach geöffnet, Beweis waren für Langlebigkeit und Größe. Nachdem wir schon jahrelang immer wieder um die Weine von Alain Brumont herumgestrichen waren, freuen wir uns, dass wir sie Ihnen nun wieder anbieten können. Die Zeit ist reif dafür! Glücklicherweise konnten wir uns auch vom Gewinnerwein noch ein paar Fläschchen sichern!

Die Geschichte des äußerst agilen kompromisslosen Alain Brumont ist spannend. 1980 machte er sich 33-jährig von der Familie unabhängig und kaufte Château Montus. Nach einem heftigen Streit mit seinem Vater löste er sich so zunächst gleichzeitig von Château Bouscassé, dem langjährigen Familienweingut und ging eigene Wege. Hierzu gehörte einiges an Hartnäckigkeit: er besaß keinen einzigen Centime nach dem Krach mit der Familie. Zudem war sein Vater einer der Vorsitzenden des lokalen Credit Agricole und dadurch wurde ihm schlichtweg ein Kredit verweigert. Durch viel guten Willen eines Bankbeamten bekam er trotz fehlender Sicherheiten in einer weiter entlegenen Stadt von einer anderen Bank dann doch das nötige Startkapital.

Alain Brumont arbeitete hart, er war der erste und der letzte im Weinberg und entwickelte etwas, was er selbst eine „Sucht für Terroir“ nennt, er war steinverrückt, terroirverrückt. Er lebte mehr auf dem Planeten Wein als auf dem Planeten Erde, grub tags und nachts die Erde auf seinen Weinbergen um, um den Boden vollständig zu verstehen, das beste Terroir für seine Weine zu finden. Bereits sein erster Jahrgang, Château Montus 1982 hat viele seiner Brüder und Schwestern aus dem Madiran in regionalen Proben und Wettbewerben überragt. Das Debut des Cuvée Prestige im Jahr 1985 allerdings hat das Gefüge in der Weinwelt zum Wanken gebracht – 300 Jahre Dominanz von Burgund und Bordeaux wurden mit einem Mal durchbrochen. Alain Brumont war stolz, seine Weine auf einer Stufe mit hoch dekorierten Burgundern und Bordeaux zu sehen, etwas, was niemand erwartet hätte und was deshalb einem Paukenschlag gleichkam. Ihm schlug nicht nur Bewunderung entgegen, auch Missgunst, insbesondere weil er mit blutjungen Rebstöcken arbeitete und viele Neider behaupteten, dass er damit nicht diese Qualität erzeugen könne.

Inzwischen ist all das Vergangenheit, der Name Alain Brumont wird verbunden mit exzellenten Weinen, das Versprechen des Anfangs hat er gehalten! Er erkämpfte einige Rechte, nicht nur für sich, sondern auch für die gesamte Appellation bei den lokalen Weinaufsichtsbehörden, wie bspw. die Möglichkeit, 100% Tannat-Weine abzufüllen zu Zeiten, als es noch Pflicht war, einen größeren Anteil an Bordeaux-Trauben wie Merlot und Cabernet Sauvignon im Wein zu haben um ihn als Appellation Madiran verkaufen zu dürfen! Alain Brumont hat mit niedrigen Erträgen gearbeitet als die Winzer links und rechts es noch für unverantwortlich hielten, soviel auszuschneiden und „wegzuwerfen“! Er hat nie einen Wein chaptalisiert, noch hat er je Säure zugesetzt. Für seinen verschwenderischen Umgang mit neuem Holz wurde er häufig kritisiert – Alain Brumont setzt dem entgegen, dass „Tannat Holz frisst“. Und – aus unserer Perspektive stimmt es. Inzwischen bewirtschaftet Alain Brumont auch wieder Château Bouscassé, wo er aus ursprünglich 17 Hektar insgesamt 120 Hektar machte.

Dieser Qualitätsfanatismus ist Alain Brumont, inzwischen 68 Jahre alt, heute noch eigen. Seine Weine rangieren ganz oben im Vergleich mit den besten der Appellation: tiefgründig, lagerungsfähig, fabelhaft strukturiert und voller Autorität sind seine opulenten kantigen Montus-Weine, die von kargen steinigem mit großen runden Kieselsteinen

versetzten Böden bei Castelnau-Rivière-Basse im Département Haute-Pyrénées kommen. Die sich davon klar unterscheidenden weicheren, eleganteren aber auch frischeren Weinen von Bouscassé (kalksteinhaltige lehmige Böden bei Maumusson-Laguian im Département Gers) entstehen nur einige Kilometer entfernt und sind doch so anders.

Madiran wird übrigens nachgesagt, der gesündeste Rotwein der Welt zu sein aufgrund seines hohen Gehaltes an Antioxidantien! Die Lebenserwartung im Gers liegt für Männer bei 80 Jahren. Die wundersame Geschichte des Alain Brumont ist also noch lange nicht vorbei!

*Informationen teilweise angelehnt an „The Decanter Interview: Alain Brumont“ von Andrew Jefford vom 15.04.2011*

Text: Catharina d'Aprile

<b>2014 Brumont Blanc</b>	0,75   <b>9,90 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2012 Brumont Rouge</b>	0,75   <b>9,90 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2009 Château Montus</b>	0,75   <b>25,00 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2009 Château Bouscassé</b>	0,75   <b>19,90 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2009 Château Bouscassé</b>	1,5   <b>45,00 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2007 Château Bouscassé Vieilles Vignes</b>	0,75   <b>39,00 €</b> (1 Liter = 15,86)
<b>2002 Château Montus Cuvée Prestige</b>	0,75   <b>70,00 €</b> (1 Liter = 15,86) – <b>Der Gewinnerwein!</b>



Foto: Tomas er (Own work), via Wikimedia Commons

## ITALIENS ANTWORT AUF DIE CHAMPAGNE... KOMMT AUS DER LOMBARDEI: CONTADI CASTALDI, FRANCIACORTA

Das für feinste Schaumweine bekannte Weinanbaugebiet Franciacorta DOCG ist eine noch recht junge italienische Weinbauregion rund um die Provinz Brescia in der Lombardei. Geologisch handelt es sich um die Ausläufer der Alpen, es sind mineralische Böden mit einem relativ hohem Kalkanteil, die sich so auch in der Champagne finden. Ebenso ähnlich, also eher mild, ist das Klima. Dies sind nicht zuletzt die Gründe dafür, dass auch hier die Rebsorten Pinot Noir (Pinot Nero) und Chardonnay die Anbauflächen dominieren.

Das seit den 1980er Jahren bestehende Weingut Contadi Castaldi produziert jedes Jahr aufs Neue Musterbeispiele dafür, dass sich Italiens Spumante nicht hinter den prestigeträchtigen Champagne verstecken müssen. In Italien gehören die Franciacorta von Contadi Castaldi zu den angesagtesten Schaumweinmarken.

Nach einem ähnlichen Prinzip wie auch in der Champagne üblich, arbeitet das Weingut mit ausgesuchten, vertraglich gebundenen Winzern. Bei der Auswahl dieser Winzer, ihrer Lagen und Trauben wird streng auf höchste Qualität geachtet. Für die Erfolgsgeschichte von Contadi Castaldi ist aber auch der junge Önologe Gian Luca Ucelli verantwortlich, ein Schüler von Bellavista (bekanntester Produzent von Franciacorta) – Önologe Mattia Vezzola.



Contadi Castaldi  
FRANCIACORTA

Wer es also schafft, sich von der Vorstellung zu lösen, dass nur Champagne das einzigartige Gefühl von Unbeschwertheit, Finesse und Festlichkeit vermitteln kann, hat mit folgenden drei Schaumweinen die Möglichkeit, sich restlos davon zu überzeugen, dass es wunderschöne Alternativen gibt!

### **Contadi Castaldi Brut:**

80% Chardonnay, 10% Pinot Nero, 10% Pinot Bianco.  
18 Monate auf der Feinhefe. Feine relativ intensive Perlage, leicht hefige Noten der zweiten Gärung, fein, frisch, harmonisch und schlank!  
0,75 | **25,90 €** (1 Liter = 15,86)

### **2007 Contadi Castaldi Satén Brut:**

100% Chardonnay. 24 Monate auf der Feinhefe. Feinste Perlage, leicht hefige Noten der zweiten Gärung, fein, cremig und frisch zugleich, elegant. Die weiche Art (Satin)

basiert auf dem niedrigeren Flaschendruck, der unter fünf bar liegt. Franciacorta Satèn wird übrigens ausschließlich in der Version Brut produziert.  
0,75 l **35,90 €** (1 Liter = 15,86)

**Contadi Castaldi Rosé Brut:**

65% Pinot Noir, 35% Chardonnay. 24 Monate auf der Feinhefe. Zartes Lachsrosa mit Kupferreflexen, feine Perlage, zartfruchtig, frisch, elegant und komplex.  
0,75 l **33,50 €** (1 Liter = 15,86)

**Vorweihnachtstipp:** Es gibt wohl keinen besseren Begleiter für den Klassiker unter den italienischen Weihnachtsbackwaren, den Panettone... und so ist auch schon ein Schlückchen am Nachmittag gerechtfertigt!

**Panettone classico:** Traditioneller Weihnachtskuchen aus Ovada. Köstlicher Hefeteig mit reichlich Butter, Rosinen und kandierten Früchten, rustikal verpackt. Mindestens haltbar bis März 2016. 500 g á **9,90 €**

Text: Amnon Loewe

## CHATEAU HAUT-BLANVILLE, LANGUEDOC VOM BANKER ZUM BOTSCHAFTER DES LANGUEDOC



18 Jahre ist es her, als sich der erfolgreiche Banker Bernard Nivollet 1997 entschloss, der Finanzwelt den Rücken zu kehren, um zusammen mit seiner Frau Béatrice sein Erspartes in die Gründung eines eigenen Weinguts im Languedoc zu investieren. Was damals noch nicht viel mehr als eine kleine Scheune mit ein paar verstreuten Rebparzellen war, ist heute zu einem der angesehensten Châteaux und zu einem wichtigen Botschafter der gesamten Region Languedoc herangewachsen.

Château Haut Blanville liegt mitten im Hérault, unweit des historischen Städtchens Pézenas und nur wenige Kilometer von Montpellier entfernt. Mittlerweile werden 47 Hektar bewirtschaftet. Der Keller des Weinguts befindet sich in einem prunkvollen Anwesen, „Petit Versailles de l'Hérault“ genannt, das die Domaine vor etwa einer Dekade erworben und für die Zwecke des Weinbaus umfunktioniert hat. Hier im Keller lagert auch eine schier unermessliche Anzahl an pyramidenförmig gestapelten Barriquefässern. Denn es gehört zur Handschrift der Nivollets, nahezu die gesamte Kollektion mindestens 9 Monate in Holzfässern auszubauen. Dabei wird allerdings nur sehr dosiert mit neuen Fässern gearbeitet – gerade die Weißen werden in gebrauchten Barriques in Zweit- und Drittbelegung ausgebaut, wohingegen bei den roten Spitzencuvees immer auch ein Anteil an neuen Fässern Verwendung findet.

Wer nun befürchtet, dass die Weine ob des vielen Holzes zu einem „Biss in die Eichenplanke“ geraten könnten, der darf jenen Holzweg beruhigt wieder verlassen. Denn Bernard Nivollets Idee vom Fassausbau ist von einer Feinheit und Subtilität geprägt, die als beispielhaft gelten darf: Im Vordergrund aller Weine steht immer die typische warme Frucht und die Würze der Garrigue, der im Hérault

vorherrschenden Heidelandschaft, gefolgt von einer harmonischen, den Wein stützenden Röstaromatik. Von feinstem Holzeinsatz zu sprechen ist also keinesfalls eine überhöhende Floskel, sondern vielmehr eine eindrückliche Gegebenheit, für die das Weingut unter Anderem in den letzten Jahren zahlreiche Preise und Auszeichnungen erhalten hat.

Ebenfalls beachtlich ist die Tatsache, dass die Weine, je nach Qualität, noch einige Jahre (bis zu fünf) auf der Flasche liegen dürfen und erst nach Erlangen ihrer Trinkreife auf den Markt gebracht werden. Die Frucht ist dann schon gut entwickelt und die in jungen Weinen gerne mal wilden und stürmischen Tannine haben bereits eine erste Zügelung erfahren und präsentieren sich feinkörnig und eingebunden. Ihren Zenit haben die Weine freilich noch nicht erlangt. Und doch bereitet es heute schon große Freude, einen gereiften Wein aus dem Hause Haut-Blanville zu winterlichen Gerichten servieren zu können. Denn ihre samtig-attraktive, einladende Stilistik harmonisiert wunderbar mit der nun beginnenden, kalten Zeit des Jahres!

**2012 Château Haut-Blanville „Solal“ rouge, IGP Vicomté d'Aumelas**

Fruchtiger, unkomplizierter Gaumenschmeichler mit milder Säure und sehr dezentem Tannin (Stahltank).  
0,75 l **5,90 €** (1 Liter = 7,86)

**2012 Château Haut-Blanville „Peyrals“ rouge, AOP Coteaux de Languedoc**

Überwiegend Syrah von jungen Rebbeständen. 24 Monate Fassausbau in gebrauchten Barriques. Duft nach dunklen Beeren, erdige Noten, Würze, Tabak. Am Gaumen sehr viel reife Frucht von Waldbeeren, dazu

angenehm präsente Tannine und dezente Röstnoten, neben einer sanften, mundfüllenden Stilistik. Mittlere Länge. Ein vielfältiger Begleiter zu kräftigen Speisen.  
0,75 l **10,90 €** (1 Liter = 14,53)

**2010 Château Haut-Blanville „Grande Cuvee“ rouge, AOP Coteaux de Languedoc**

Cuvee aus Syrah, Grenache, Mourvèdre und Carignan. 24 Monate in neuen und gebrauchten Barriques. Dunkle, tiefgründige Nase mit nobler Würze, Cassis und winterlichen Aromen. Ein Mund voll Wein! Feinste Tannine und eine sehr harmonische Säure untermalen eine strahlende, saftige Beerigkeit. Ein sanfter, mittellanger Abgang vollendet die Eindrücke dieses harmonischen Roten. Ideal zu einem ausgelösten Rehrücken und Schmorgerichten!  
0,75 l **15,90 €** (1 Liter = 21,20)

**2013 Château Haut-Blanville „Grande Cuvee“ blanc, AOP Coteaux de Languedoc**

Sauvignon Blanc, Viognier, Chardonnay. 9 Monate in gebrauchten Barriques. Schon der Duft nach Zitrusfrüchten, Brioche und sehr viel Quitte ist höchst einladend. Im Mund zeigt sich der Wein dann von seiner besten Seite: Zuerst viel Schmelz, Frucht und Saftigkeit. Im Anschluss eine wunderbare Säure und Mineralität, unter der sich der Wein strafft und mit Eleganz und Feinheit die Kehle entlanggleitet. Wer einen Beweis sucht, dass in Südfrankreich mittlerweile hervorragende Weißweine produziert werden – hier ist er!  
0,75 l **11,90 €** (1 Liter = 15,86)

Text: Jonas Parr

## FEINE BORDEAUX ZUM FEST

**ANGEBOT: BEI ABNAHME VON 6 FLASCHEN SORTIERT BEKOMMEN SIE EINEN DEKANTER VON SCHOTT-ZWIESEL, CRU CLASSIC (DROP PROTECT) 750 ML IM WERT VON 35,95 € GRATIS DAZU**



**2012 Château Larrivet Haut Brion Blanc, Pessac Leognan** 0,75 l **42,00 €** (1 Liter = 56,00)

60% Sauvignon Blanc, 35% Semillon und 5% Muscadelle, werden zu 100% in neuen Barriques fermentiert und ausgebaut. Philippe Gervoson, der Besitzer, ist übrigens nebenbei Rallyefahrer. Hier wie dort erlaubt er sich keine Fehler, er ist Qualitätsfanatiker.

**2010 Château Bernadotte, Haut Medoc**

0,75 l **24,00 €** (1 Liter = 32,00)  
52% Cabernet Sauvignon 48% Merlot; Château Bernadotte liegt inmitten von Grand-Cru-Classé-Gütern in der Nähe von Pauillac, die Weinbereitung liegt in der Hand der Kellermeister von Pichon Longueville; tiefgründig, eher modern, fruchtbetont, schmeichlerisch und extraktreich; gute Spannung im Abgang; Potential für weitere 10–12 Jahre.

**2008 Château Rollan de By, Medoc**

0,75 l **24,00 €** (1 Liter = 32,00)  
70% Merlot, 10% Cabernet Sauvignon, 10% Cabernet Franc, 10% Petit Verdot  
Kultwein im Bordelais. Fein eingebautes Holz, das Struktur gibt. Feine Tannine, geradlinig, am Gaumen rote Frucht, würziges Finale, Kräuter, Lakritze.

**2010 Château Haut Beausejour, St. Estephe**

0,75 l **28,00 €** (1 Liter = 37,33)  
53% Merlot, 47% Cabernet Sauvignon; seit Jean-Claude Rouzaud, bis 2006 Präsident vom Champagnerhaus Louis Roederer, in das Weingut Haut-Beauséjour investiert hat, ist die Qualität deutlich gestiegen (seit 1993). Der Wein kombiniert rauchige Aromen mit roter und schwarzer Frucht, ausserdem Kaffeebohnen und Würze; dazu gesellen sich eher kühle, fein zupackende Tannine, viel Rückgrat; mindestens 10 Jahre Potential.

**2007 Château Priure Lichine, 4eme Cru, Margaux**

0,75 l **38,00 €** (1 Liter = 50,66)  
65% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot. Die Ursprünge von Château Priure Lichine liegt in einem alten Benediktiner-Kloster namens Priure Cantenac im 17. Jahrhundert. Der 2007er ist ein modern vinifizierter Wein, der önologische Berater ist auch hier Michel Rolland. Wein mit dichter Konzentration, ausgeprägten Röstaromen und geballter Kraft. Lagerfähigkeit: 15–20 Jahre

**2008 Château de Pez, St. Estephe**0,75 l **39,00 €** (1 Liter = 52,00)

50% Merlot, 35% Cabernet Sauvignon und 15% Petit Verdot; 2008 exzellentes Jahr für Château de Pez. Robert Parker: „A big time sleeper of the vintage, this may be the finest De Pez produced in over 40 years.“ In der Nase intensiv und dicht mit Noten von Cassis, dunklen Kirschen; feine Holznoten; am Gaumen cremig und langanhaltend. Wunderbar!

**2006 Château Bourgneuf, Pomerol**0,75 l **39,00 €** (1 Liter = 52,00)

80% Merlot aus alten Rebstöcken, 20% Cabernet Franc. Kiesige Tonböden auf einem eisenhaltigen Untergrund. Das Weingut wird von Michel Rolland beraten. Die Weine werden von tiefgründiger Frucht und dezentem Holzeinsatz bestimmt, sind schon früh trinkreif und verfügen dennoch über ein gutes Alterungspotenzial

**2010 Reserve de la Comtesse, Pauillac**0,75 l **52,00 €** (1 Liter = 69,33)

65% Cabernet Sauvignon, 31% Merlot 4% Petite Verdot. Zweitwein von Château Pichon-Longueville Comtesse de Lalande. Aromen, die man typischerweise mit Pauillac verbindet, sind schwarze Johannisbeere, Zedernholz und Tabak. Alles findet sich hier wieder! 15 Jahre Potential.

**2008 Château Magdelaine 1er Cru, St. Emilion**0,75 l **65,00 €** (1 Liter = 86,66)

90% Merlot, 10% Cabernet Franc. Wir sagen es mit Robert Parker: „An outstanding effort from this estate, this 2008 boasts a deep ruby/purple color as well as gorgeous aromas of kirsch liqueur, licorice, spring flowers, and crushed rocks. It is a concentrated, dense St.-Emilion with sweet tannins and seemingly low acidity (although analytically that is not the case).“

**2010 Château Lascombe 2eme Cru, Margaux**0,75 l **109,00 €** (1 Liter = 145,33)

60% Cabernet Sauvignon, 35% Merlot, 5% Petit Verdot; Duft und Geschmack von reifen Beeren, zarte Kaffeetönen. Im Gaumen samtig, weich und wunderschön eingebundene reife süße Tannine mit viel Finesse; im Abgang zeigt sich Power und Rasse. Ca. 30 Jahre Potential.

**2010 Château Pichon Longueville Comtesse de Lalande 0,75 l **195,00 €** (1 Liter = 260,00)**

66% Cabernet Sauvignon, 24% Merlot, 7% Cabernet Franc, 3% Petit Verdot. Extrem dunkles Purpur mit lila und violetten Reflexen. Viel Cassis in der Nase, dazu kommt Würze, opulent. Am Gaumen cremig, zeigt Eleganz und viel Schmelz in den recht fetten Tanninen, die sich dank der frischen Säure aber nicht in den Vordergrund drängen. Ca. 20 Jahre Potential.

**2007 Château Lafurie-Peyraguey, Sauternes**0,75 l **49,00 €** (1 Liter = 65,33)

65% Semillon, 35% Sauvignon Blanc; Ausbau in neuen Barriques; Aromen von Honig, Aprikosen, kandierten Früchten, Pfirsichen und Karamell; vitale Säure; sehr hoch bewertet. Ca. 15–20 Jahre Potential.

**2010 Château Filhot, Sauternes**0,75 l **32,00 €** (1 Liter = 42,66)

64% Semillon, 36% Sauvignon Blanc; 2eme Cru Classé; Château Filhot gehörte neben d'Yquem zu den zwei besten Weingütern im Sauternes. Wo Château d'Yquem allerdings qualitativ nie nachgelassen hat, erging es Château Filhot über die Jahre nicht so gut. Seit 1995 geht es hier langsam aber sicher wieder aufwärts. Hier finden wir frischen Pfirsich, kandierte Zitrusaromen, Honig und Bienenwachs in der Nase. Im Mund verschwenderisch und gut ausgewogenes Süße-Säure-Verhältnis. Ca. 15–20 Jahre Potential.

---

## AUSTERN FÜR DIE FESTTAGE

**Ihre Austernbestellungen für Zuhause**

Fine de Claires G, Parcs St. Kerber, Cancale / David Herve, Petit Bateau Nr.3, Île d'Oléron (je nach Verfügbarkeit) beide zum außer Haus Stückpreis von 1,80 €

**Bestellungen zu Weihnachten** sollten bis Freitag, den 18.12.2015 um 12.00 Uhr und

**Bestellungen zu zu Sylvester** bis Mittwoch, den 23.12.2015 um 12.00 Uhr bei uns eingegangen sein.

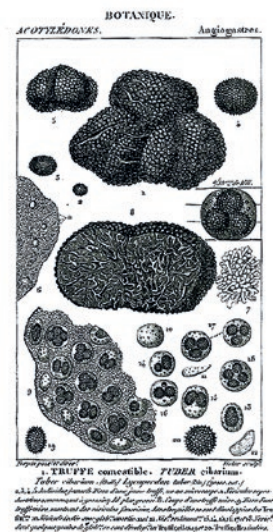
**Abholung für Weihnachten:** Mi, 23.12.2015 oder Do, 24.12.2015 während der Öffnungszeiten

**Abholung für Sylvester:** Mi, 30.12.2015 oder Do, 31.12.2015 während der Öffnungszeiten

## DAS GLÜCK VON TRÜFFEL UND GUTEM WEIN

Abseits der bekannten Trüffelzentren wie Périgord oder Piemont, gibt es ein weiteres klassisches Trüffelgebiet namens Quercy, das mit einer kleinen Ernte von rund 3 Tonnen pro Jahr zu den Spitzendepartements Frankreichs gehört, die Trüffel ernten. Der Schwarze Trüffel aus dem Quercy-Gebiet („tuber melanosporum“) steht für die Küche der Region Midi-Pyrenäen und ist ein kapriziöses Kleinod der Spitzengastronomie in Frankreich. Er kommt ausschließlich auf den kalkhaltigen Böden im südwestfranzösischen Departement Lot vor, vorwiegend in der Umgebung des Dorfes Lalbenque, und wird hier zwischen Dezember und März auf den kleinen Trüffelmärkten von „Lalbenque“ und „Limogne en Quercy“ angeboten. In Limogne, wo dieser Markt seinen ländlichen Charakter bewahrt hat, stammen die „schwarzen Diamanten“ fast ausschließlich aus den umliegenden Kantonen. Der Markt ist zu klein, die Anbieter zu bekannt, als dass hier unklare Ware aus Spanien oder gar China angeboten werden könnte.

Hier, vier Kilometer von Limogne entfernt, verbringt der ehemalige Vinum-Inhaber Andreas Schiechel seit 1984 regelmäßig seine Urlaube – auch zu Silvester hält er sich wieder einige Tage dort auf. Und er wird, wenn alles gut geht, am Mittwoch, dem 06. Januar mit ein paar frischen Trüffeln im Gepäck wieder in Berlin landen. Eine hervorragende Gelegenheit, eine der schönsten Regionen Frankreichs kulinarisch auf den Tisch zu bringen und hier bei Vinum das kapriziöse Kleinod in Form von ländlich inspirierten Trüffelgerichten zu genießen.



### Wir laden Sie dazu ein, bei uns das Glück der Kombination von Trüffel und gutem Wein zu erleben:

am Donnerstag, dem 07.01.2016 und Freitag, dem 08.01.2016 jeweils in der Zeit von 17.00 bis 20.00 Uhr sowie am Samstag, dem 09.01.2016 in der Zeit von 12.00 bis 16.00 Uhr

- *Velouté vom Brandenburger Knollensellerie mit geräucherter Entenbrust, gehobelter Trüffel á 12,90 €*
- *2 wachsweiße warme Eier auf einem Spiegel von feinstem Olivenöl, gehobelter Trüffel, Bauernbrot, fleur du sel á 14,90 €*
- *Loin vom Kabeljau, Blattspinat mit getrüffeltem Kartoffelpüree á 19,90 €*
- *Getrüffelter Rahmspinat mit knusprig gebratener Poulardenbrust á 19,90 €*
- *Pasta mit Trüffelsauce á 14,90 €*
- *Getrüffeltes Schokoladenküchlein mit Mandarinsorbet, gehobelter Trüffel á 9,90 €*

### Eine feine Auswahl an dazu passenden Weinen steht selbstverständlich bereit!

Gäste sind willkommen! Wir bitten um verbindliche Reservierung eines Tisches unter 030 - 322 66 19 oder unter [info@vinumberlin.de](mailto:info@vinumberlin.de)

**Sollten wider Erwarten keine Trüffel zu bekommen sein, behalten wir uns vor, die Reservierungen abzusagen.**

#### AUSBLICK: VINUM HAUSMESSE

Donnerstag, 21. April 2016 und Freitag, 22. April 2016  
jeweils 17 – 21 Uhr | 20 €

#### Gehen Sie ... mit dem Glas in der Hand an den Flaschen vorbei:

Bis zu 100 geöffnete Weine bei Vinum!

Der Kostenbeitrag – inklusive Imbiss – beträgt 20 € pro Person und gilt für beide Tage. 15 € davon werden beim Kauf ab 150 € erstattet. Frei Haus Lieferung innerhalb Berlins ab 150 €. Sonderrabatt 6 plus 1 auf alle präsentierten Weine bei Bestellungen bis Montag, 25. April 2016. Wir bitten um formlose Anmeldung!

ÜBER DIE WEITEREN VERANSTALTUNGEN VON JANUAR BIS MÄRZ 2016  
WERDEN SIE GESONDERT INFORMIERT

## *Im Dezember wird es wild: Hirschrücken mit Selleriepürée und Thymianbutter*



**Im Herbst und Winter ist Wild-Zeit! Wild ist fett- und kalorienarm – und weil es tendenziell eher selten auf den Tisch kommt, ist es immer etwas Besonderes. Die Zubereitung bereitet manchem mehr Kopfzerbrechen als nötig. Eigentlich ist alles ganz einfach!**

Für die Thymianbutter 2 Schalotten schälen, in feine Würfel schneiden und in ca. 2 EL Butter glasig dünsten. 100 ml Gemüsefond und 100ml Weißwein zugeben und auf die Hälfte einkochen lassen. Wacholderbeeren zerdrücken. Thymianblättchen abzupfen und fein hacken. Zusammen mit einem Schluck Madeira in die Sauce geben, alles ca. 10 Minuten köcheln lassen, durch ein feines Sieb gießen und warm halten. Den Ofen auf 110° C vorheizen.

Einen ausgelösten Hirschrücken von ca. 600g in 12 Medaillons schneiden, diese mit Frühstücksspeck umwickeln und mit Küchengarn binden. Mit Salz und Pfeffer würzen und von beiden Seiten kurz anbraten. Auf ein Backblech legen, im Ofen bei ca. 110°C etwa 15 Minuten weitergaren.

Für das Pürée eine große Sellerieknolle schälen, in feine Würfel schneiden und mit ca. anderthalb Becher Sahne in einem großen Topf aufkochen. Die Selleriewürfel ungefähr 10 Minuten weich kochen, dabei immer wieder umrühren...Pürieren, mit Salz, Pfeffer und Muskat abschmecken. Anschließend noch einmal kurz erhitzen

und 2 EL Butter unterrühren. Um die Thymiansauce zu vollenden nun etwas kalte Butter untermixen, so dass eine leichte Bindung entsteht.

Nun nicht vergessen, das Küchengarn von den Hirschmedaillons zu entfernen und auf dem Selleriepürée zusammen mit der Thymianbutter anrichten. Dazu passen in Butter gebratene Mini-Möhren ganz wunderbar und sehen richtig schön nach klassisch französischer Kochkunst aus! Was gibt es Schöneres?!

Als hervorragender Begleiter zu dieser winterlichen Speise hat sich die Zweigelt Reserve vom Weingut Sepp Moser vom Neusiedlersee bewiesen...

**2009 Zweigelt Reserve, Weingut Sepp Moser, Apetlon 0,75 l 16,45 € (1 Liter = 21,93)**

Und das Beste: Der vorausschauende Einkauf erlaubt es uns, dass wir nun den perfekt gereiften 2009er Jahrgang anbieten können. Rotschwarzer Seidenglanz; attraktive Weichselkirsch- und Vanillearomen; am Gaumen enorme Fülle und Samtigkeit in Kombination mit einer gewissen Kernigkeit, gepaart mit feinem Fruchtcharme und langem Ausklang, der durch die reifen Tannine gestützt wird.

Prosit und Bon Appétit!

**Amnon Loewe**

## **MESSERSCHLEIFEREI BENOIT ROMEFORT**

**Wir freuen uns, Ihnen an dieser Stelle einen besonderen Service ans Herz zu legen:**

Benoit Romefort, gebürtiger Franzose aus der Gascogne, Wahlberliner seit mehreren Jahrzehnten und langjähriger Vinum-Begleiter hat in Zehlendorf in der Berliner Straße 55 ein wunderbares Geschäft eröffnet, wo Sie hervorragende Kupfertöpfe und Kupferpfannen der Hersteller Baumalu aus dem Elsaß und de Buyer aus den Vogesen erstehen können, die sich exzellent und beinahe unvergleichlich gut als Werkstoff für Küche und Herd eignen: der Gaumenschmaus ist garantiert und der Augenschmaus erst recht!

Doch das tollste ist, dass Sie hier Ihre Kochmesser rasierklingenscharf schleifen lassen können zu mehr als realen Preisen! Hin und wieder benötigt selbst ein Spitzenprodukt mal wieder den letzten Schliff, damit die gewünschten Schnitte gelingen. Und wenn Sie doch mal ein neues Messer brauchen: auch hier hat Benoit Romefort eine schöne Auswahl von renommierten Klingen aus der Auvergne zu bieten.

Benoit Romefort, Berliner Straße 55, 14169 Berlin-Zehlendorf

www.romefort.berlin, Tel: 030 810 525 35 oder Mobil: 0163 627 48 36

### **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 12 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