

Der kleine Weinbrief - aktuell

Sonderangebote im Februar 2012

Nun ist es doch noch passiert: Der Winter ist da!

Hier unsere kleine Auswahl zum Wärmen & Genießen ...

Syrah "Domaine Peirière" Vin de Pays d'Oc 2009 **rot**

Ausdrucksvoller und sehr typischer Syrah, nicht im Holzfass ausgebaut und daher mit frischen Aromen von roten Beeren und dunkler Kirsche. Dazu Noten von Wacholder und Farn. Gleichzeitig mild & feurig, harmonisch & pikant. Eine Entdeckung aus Frankreichs Süden!

0,75 l statt € 4,50 nur € **3,95** 6-er Karton **23,50** (= 3,92 / Fl.) 5,27 / 5,23 pro Liter

"Molì Rosso" Terra degli Osci IGT 2010 **rot**

Rund & würzig, die Rebsorten Montepulciano (dunkle Pflaumen- und Beerenfrucht) und Aglianico (wildwürzig mit Kräuternoten) finden in dieser Cuvée wunderbar zueinander. Ein bemerkenswert harmonischer Wein für viele Anlässe. Passt bestens zu Pasta und leichten italienischen Gemüse-Gerichten.

0,75 l statt 5,40 nur € **4,90** 6-er Karton **27,90** (= 4,65 / Fl.) 6,54 / 6,20 pro Liter

"Mercedes Eguren" Vino de la Tierra de Castilla 2009 **rot**

Kraftvoller Wein aus 100 % Cabernet-Sauvignon - ungewöhnlich in dieser Region. Intensive, volle Frucht von schwarzer Johannisbeere und Pflaume, dunkel und dicht, mit saftigem Tannin. 6 Monate Ausbau im Holzfass. Wunderbar zur kräftigen winterlichen Küche - und zum Wärmen an kalten Abenden ...

0,75 l statt 4,90 nur € **4,40** 6-er Karton **25,30** (= 4,23 / Fl.) 5,87 / 5,64 pro Liter

"Gerbino" Sicilia Rosso Sicilia IGT 2009 **rot**

Kraftvoll & warm, eine harmonische Komposition aus der sizilianischen Edelrebe Nero d'Avola und kleinen Anteilen Syrah, Merlot und Cabernet. Dunkle Beerenfrucht, Kakao- und Pflaumentöne und kleine Minze- und Kräuternote. Aus ökologischem Anbau - und extrem lecker.

0,75 l statt € 6,70 nur € **6,20** 6er-Karton **35,70** (= 5,95 / Fl.) 8,27 / 7,94 pro Liter

"Azagador Crianza" La Mancha DO 2008 **rot**

Aus Zentralspanien kommt diese perfekte Cuvée "im Navarra-Stil": Tempranillo, Cabernet Sauvignon und Merlot; dezenter, aber schmeckbarer Ausbau im Barrique - rund und saftig mit Veilchenduft & Heidelbeerfrucht und zarter Holznote.

Ein mit Recht ungemein beliebter Wein - jetzt zum Jahresanfangs-Sparpreis.

0,75 l statt € 6,90 nur € **6,40** 6-er Karton **36,60** (= 6,10 / Fl.) 8,54 / 8,14 pro Liter

Wollen Sie dies Jahr mal eine Karnevalsparty geben? Da haben wir was für Sie:

Chardonnay Frizzante "Villa Sandi" Marca Trevigiana IGT

Es muss nicht immer Prosecco sein - auch aus der Chardonnay-Traube lässt sich ein wunderbarer "Frizzantino" keltern, mit dem Duft von hellen Blüten, spritzig, frisch und herrlich leicht (nur 11,5 %vol). Da muss Ihre Party einfach ein Erfolg werden ...

In der Woche vom **13. bis 20. Februar** machen wir Ihnen dazu dieses jecke Angebot:

0,75 l statt € 4,90 nur € **4,50** 6er-Karton nur **24,--** (= 4,00 / Fl.) 6,--/ 5,34 pro Liter

... und auch diese schönen Angebote gibt's noch weiterhin:

Cuvée "1838" Weingut Bergdolt-Reif & Nett / Pfalz 2010 **rot**

Ungewöhnliche Rotweincuvée mit Aromen reifer schwarzer Beeren, Farn- und Kräuternoten. Die Rebsorten Cabernet Sauvignon, Dornfelder, Merlot und Lagrein vermählte Christian Nett zu einem ganz eigenständigen Wein. Nicht nur unsere Entdeckung - dies ist auch einer der "Berlinale-Weine" 2012!

0,75 l statt € 6,50 nur € **6,20** 6er-Karton **35,70** (= 5,95 / Fl.) 8,27 / 7,94 pro Liter

"Villavendimia Cepas Viejas" Rueda DO 2010 **weiss**

Wunderschöner Duft von Kiwi und Birne, frisch - doch gleichzeitig weich, mit ebensolchen Fruchtnoten plus reifer Melone; tolle Länge und Intensität; stammt aus alten Verdejo- und Viura-Weinbergen mit sehr geringen Erträgen.

0,75 l statt € 6,20 nur € **5,70** 6 Flaschen nur **32,90** (= 5,49 / Fl.) 7,60 / 7,31 pro Liter

Viele weitere Sonderangebote finden Sie noch darüberhinaus bei uns im Laden.

Diese Angebote gelten bis zum 29. Februar - oder solange der Vorrat jeweils reicht.

Weinproben & Veranstaltungen

im Februar 2012

Ein klein wenig verstehen wir uns ja auch als Galerie und geben gern Künstlern aus unserem Umfeld (räumlich wie persönlich) die Möglichkeit, ihre Werke bei uns zu präsentieren. Sehr gefreut haben wir uns, als uns der eigentliche Bildhauer-Werkstatt-Meister

Martin Wellmer

seine Aquarelle vorstellte. Diese feinen, doch durchaus farbkraftigen Bilder, die fast immer eine transparente, gläserne Komponente aufweisen (eine Karaffe? eine Vase?), haben uns spontan sehr beeindruckt und gefallen (was nicht unwichtig ist, denn wir sollen ja einige Wochen im Einklang mit den ausgestellten Werken leben).

Am Freitag, dem 10. Februar, ab 19.30 Uhr,

lädt Sie der Maler (und wir mit ihm) ganz herzlich zur Vernissage dieser Ausstellung ein, der er ganz schlicht und zurückhaltend den Titel

Aquarelle 2010 / 2011

gegeben hat. Wir denken, dass auch Sie Gefallen daran finden und freuen uns auf Sie!



Am Aschermittwoch ist natürlich nicht "alles vorbei"! Vielmehr stellen wir Ihnen an diesem **Mittwoch, dem 22. Februar**, unter dem Motto:

rot - warm - würzig: Gute Weine für jeden Tag

eine internationale, vielseitige Auswahl von Rotweinen vor, die sich als Begleiter eines herzhaften Abendbrots genauso eignen wie für eine Party oder das gemütliche Beisammensein mit trinkfesten Freunden. Wir behaupten ja schon seit langer Zeit, dass es auch für kleines Geld authentische und charaktervolle Weine geben kann, und beweisen Ihnen dies - auch wenn man danach, selbst bei unseren Winzern, etwas länger suchen muss.

Wir freuen uns über die Weine, die wir da entdeckt haben.

(Nebenbei: Dies wird sicherlich die - für uns - günstigste Weinprobe, die wir je hatten: Kein Wein kostet mehr als 5,50 Euro!)

Dass auch diese "Basisweine" viel Spass machen können, wenn sie von engagierten Erzeugern stammen, können Sie bei dieser Gelegenheit selbst erschmecken.

Finden Sie Ihren persönlichen Wein "für jeden Tag"!



Zu einem spätwinterlichen Weinmenu laden wir Sie am

Freitag, dem 24. Februar

ins Schöneberger Restaurant Toronto ein. Das Thema lautet:

Soirée Méditerranée

Sechs ausgewählte Weine der Mittelmeerregionen Italiens, Frankreichs und Spaniens begleiten ein Degustationsmenu mit 4 Gängen aus der kreativen Küche des Toronto.

Es geht um das Zusammenspiel der Aromen von regional inspirierten Speisen und den Weinen dieser sonnendurchfluteten Weingegenden - und natürlich um einen genuss- und vielleicht auch entdeckungsreichen Abend.

Gönnen Sie sich diese Freude im tristen Februar.

Zeit & Ort: 24. Februar, 19.30 h, im Restaurant Toronto, Crellestraße 17, 10827 Berlin-Schöneberg.

Preis pro Person: € 44 (Menu & Weine, inkl. Mineralwasser)

Anmeldung bis zum 18.02. bitte direkt im Restaurant Toronto (Tel. 7871 6473, Fax 7871 6479, restaurant.toronto@fullhaus-npo.de)



Unsere Weinproben beginnen um 19.30 Uhr; die Teilnahme ist kostenlos.

Wir bitten dringend um Anmeldung zu den Weinproben (Tel. 030 - 788 12 00)

Sitzplätze stehen leider nur begrenzt zur Verfügung.

Autos + Weine - der Weinladen

Willmannsdamm 18 , 10827 Berlin-Schöneberg

Tel. 030 - 7 88 12 00 Fax 7 82 06 18

weinhandlung@autos-weine.de

Der kleine Weinbrief - aktuell

Sonderangebote im Februar 2012

... und noch so dies & jenes:

- Tja, so kann's gehen: Auf unserer **Portugal-Weinprobe** am letzten Mittwoch stellte sich der Bairrada Reserva "*Marquês de Marialva*" als einer der beliebtesten Weine heraus. Ratzfatz waren unsere Vorräte dahin und wir nahmen einige Reservierungen entgegen. Doch zu unserer Bestürzung mussten wir am nächsten Tag bei einem Gespräch mit dem Importeur (diesen Wein importieren wir nicht selbst) hören: der Wein wird gar nicht mehr produziert! Ein Grund dafür war auch dort nicht bekannt. Wir entschuldigen uns bei allen Probeteilnehmern, denen wir unnötigerweise den Mund wäbzig gemacht haben ... Hätten wir dies vorher gewusst, wäre der Wein natürlich nicht in unsere Probenauswahl gelangt.
- Sehr großen Anklang fanden bei derselben Weinprobe auch die Weine von **Roquevale** aus dem Alentejo, die wir im letzten Herbst zum ersten Mal selbst importierten. Was die Winzerin *Joana Roque do Vale* dort erzeugt - vom charaktervollen Landwein "*Terras de Xisto*" bis zum großartigen "*Tinto da Talha Grande Escolha*" - ist wirklich absolut überzeugend und im Wortsinn extrem preis-wert. Von diesen Weinen haben wir noch kleine Mengen am Lager - und werden natürlich in einigen Wochen, wenn der neue Jahrgang gefüllt ist, wieder ordern.
- Vielleicht interessiert Sie unsere Einschätzung (Stand: heute) des **Jahrgangs 2011**? Alles, was wir bislang an Proben verkosten konnten, war schlecht zu beurteilen. Platt gesagt: "Alles viel zu jung". Auch die Weine, die wir aus diesem Jahrgang bereits von einigen Winzern anbieten, weil diese sehr früh den allzuknappen 2010er ausverkauft hatten (beispielsweise vom *Weingut Knab* in Baden und von der *Domaine Bellevue* in der Touraine) leiden noch ein wenig unter dem frühen Fülltermin. Wer "explosive" Jungweinfuchtigkeit mag, hat damit jetzt schon viel Freude - ein harmonisches Gleichgewicht und geschmackliche Länge stellen sich aber erst später ein. Kennt man bestimmte Winzer und Weine über viele Jahrgänge, dann kann man aus dem Eindruck, den die Weine jetzt vermitteln, hochrechnen auf die Entwicklung, die sie nehmen werden. Und dann scheint es auch mir so zu sein, dass es sich beim 2011er um einen ganz ausgezeichneten Jahrgang handelt - jedenfalls in Deutschland, Österreich, Nordfrankreich und Norditalien. Und natürlich erstmal nur bezogen auf Weißweine. Ob es denn ein so außergewöhnlicher Jahrgang wie 1811 (der "Kometen-Jahrgang" - nachzulesen u.a. bei Herrn Goethe) oder 1911 war oder wird, wie manche Wein-Schreiber derzeit gern behaupten, darüber steht mir kein Urteil zu. (Ich habe bislang weder einen 1811er noch einen 1911er verkosten dürfen ...)
Wir werden jedenfalls mit unseren nächsten Bestellungen bei unseren Winzern möglichst so lange warten, bis wir Füllungen aus dem Februar oder März erhalten können. Diese Weine hatten dann mehr Zeit zur Reife im Fass (oder Tank), so dass sie all ihre Aromen, ihre Vielschichtigkeit und Typizität besser entwickeln können.
- Seien Sie also bitte nicht enttäuscht, wenn Sie in den nächsten Wochen den einen oder anderen Wein im Jahrgang 2011 noch nicht bei uns finden - das ist so gewollt. Die lassen wir lieber im Fass beim Winzer noch ein wenig liegen, bis dieser sie reif für die Abfüllung hält. Sie werden das danach ganz sicher sehr schätzen.
Die deutschen Weißweine des Jahrgangs 2010 haben sich übrigens wunderbar entwickelt - wie angekündigt brauchten sie die Zeit, die sie nun hatten. Von diversen Weinen haben wir ja noch kleine Bestände. Und diese Weine machen jetzt erst richtig Freude ...

Es gilt weiterhin: Bleiben Sie uns gewogen, wenn Sie Lust auf gute Weine verspüren.

Mit weinfreundlichen Grüßen

Werner Puzicha für das Team von

Autos + Weine - der Weinladen

Willmannsdamm 18 , 10827 Berlin-Schöneberg

Tel. 030 - 7 88 12 00 Fax 7 82 06 18

weinhandlung@autos-weine.de

Wir sind für Sie da: Montag - Freitag 10 - 19 Uhr, Samstag 10 - 16 Uhr