

Aktuelles:

Samstag, den 01. Dezember 2018:

Winzerbesuch: Weingut Mitroulis mit neuem ‚Philosophia‘ & gereiften Raritäten

Liebe Weinfreunde,

die sympathischen Mitroulis (Vater Kosta und Sohn Niko) beehren uns **am Samstag, den 01. Dezember 2018**, während der Öffnungszeit **von 11 bis 16 Uhr** mit einer einmaligen Vertikalprobe ihres charakterstarken Rotweins ‚Philosophia‘ mit den Jahrgängen 2016, 2011, 2010, 2009, 2007 sowie den Raritäten aus 2005 und 2004.

Der Eintritt ist frei und man kann in der genannten Zeit unangemeldet kommen, wie es passt.

Der jüngste Spross der Philosophia-Reihe, der 2016er, ist erstmalig zu 100% aus der antiken Sorte Limnio bereitet. Er zeigt sich jetzt schon (nach kurzem Karaffieren) erstaunlich trinkfertig, ja, trinkfreudig, fruchtbetont, herzhaft-pikant, mit feinen Gewürzakzenten, dabei seinen urwüchsigen Grundcharakter für die zarteren Gaumen nur angenehm dosiert preisgebend – eine unserer Empfehlungen für die Weihnachtsgans.

Alle anderen Jahrgänge enthalten einen Viertelanteil Cabernet Sauvignon und haben durch ihre längere Flaschenreife deutlich weniger Frucht, dafür faszinierend würzig-herbale Komponenten; sie empfehlen sich eher zu Wildgerichten. Allesamt tiefe Weine, die auch für sich alleine stehen und die – wie um ihrem Namen Ehre zu machen – sich erschließen lassen wie ein gedankenreicher Text.

Die Gelegenheit zu einer so umfassenden wie spannenden Vertikalprobe, überdies in persönlicher Präsentation durch den Winzer – das sei hier noch hervorgehoben – wird sich so schnell nicht wieder ergeben. Also, nach Möglichkeit nutzen!

Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

die nächsten **FREIEN VERKOSTUNGEN & PRÄSENTATIONEN:**

Gala weihnachtlicher Weine – große Querschnittsprobe

Freitag, 07. Dez. | 14.00 bis 19.00 Uhr | Eintritt frei

Samstag, 08. Dez. | 11.00 bis 16.00 Uhr | Eintritt frei

Sonntag, 09. Dez. (2. Advent) | 12.00 bis 18.00 Uhr | Eintritt frei

Last-Minute-WEINnacht – kl. Präsentation kurz vor Ultimo

Sonntag, 13. Dez. (4. Advent) | 12.00 bis 18.00 Uhr | Eintritt frei

Alte Mailings:

THEMENABENDE:

Natur- & Orangeweine – Die Kunst des Verzichts

Freitag, 26. Okt. 20.00 bis 22.30 Uhr | Eintritt: 25,- Euro

(Veranstaltungsinfo siehe unten)

Pinot Noir & Spätburgunder – Französisch-deutsches Gipfeltreffen

Freitag, 09. Nov. 20.00 bis 22.30 Uhr | Eintritt: 25,- Euro

(Veranstaltungsinfo siehe unten)

Weinwissen und Weingenuss – Ein dialektisches Verhältnis.

Freitag, 23. Nov. | 20.00 bis 22.30 Uhr | Eintritt: 25,- Euro

(Veranstaltungsinfo siehe unten)

Freitag, 26. Oktober 2018 | 20.00 bis 22.30 Uhr | Themenabend

Natur- & Orangeweine – Die Kunst des Verzichts

Am Anfang war die Natur, die aus Traubensaft Wein werden ließ – *ganz ohne* menschliches Zutun, direkt am Weinstock in geplatzen oder zu Boden gefallenen Beeren, an denen sich Tiere und gewiss auch Menschen vor jeder Weinkultur berauscht haben dürften. Wein ist in seinem Wesenskern ein Geschenk der Natur, dessen mikrobiologisches Geheimnis erst u.a. durch Louis Pasteur im 19.Jhd. wissenschaftlich gelüftet wurde.

Diese Naturgabe haben wir uns natürlich mehr und mehr über die Jahrtausende reichende Weingeschichte zurechtgemacht, haben wir frisiert, getunt und geschönt, haben wir schließlich im industriellen Maßstab zu einem standardisierten, globalen Geschmacksvorlieben unterworfenen Produkt gemacht, das immer und überall verfügbar ist, das folglich seinen Gabencharakter und seine Naturhaftigkeit größtenteils eingebüßt hat.

Naturweinwinzer besinnen sich in einer besonders vorbehaltlosen Weise wieder auf diesen Wesenskern, sehen die Prägung ihrer Weine durch die natürlichen Gegebenheiten (Klima, Böden und Rebsorten) als das Primat, behaupten nicht nur, dass große Weine im Weinberg und nicht im Keller entstehen, sondern handeln auch danach, indem sie sich ganz auf die Qualität der Trauben und Hefen aus dem – selbstverständlich ökologisch bewirtschafteten – Weinberg verlassen, statt ihnen mit Enzymen, Nährsalzen und Zucker, mit Säuren, Gerbstoffen u.v.m. zu Leibe zu rücken, kurzum indem sie auf fast alles verzichten, was in der modernen Weinbereitung üblich ist.

Was im Detail bei Naturweinen anders ist, welche Entscheidungen des Winzers neben den natürlichen Gegebenheiten auch für sie prägend sind, warum sie oft so anders schmecken und was es mit den Orangeweinen auf sich hat, die jetzt mit der Naturweinbewegung eine wahre Renaissance erleben, das werden wir an diesem Abend an ausgesuchten Beispielen erkunden und klären. Dazu gibt es passendes Fingerfood.

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro

Freitag, 09. November 2018 | 20.00 bis 22.30 | Themenabend

Pinot Noir & Spätburgunder – französisch-deutsches Gipfeltreffen

Um die Bedeutung des Pinot Noirs (alias Spätburgunders) für die Weinkultur zu verdeutlichen, ist uns kein Vergleich zu gewagt: Der Pinot Noir dünkt uns der Johann Sebastian Bach unter den roten *cépages nobles*. Sein unerschöpfliches Potenzial zu immer wieder neuen finessenreichen, feingliedrig-vielschichtigen, dabei lebendig-herzhaften Weinen, deren beste Exemplare ein Gefühl der Erhabenheit vermitteln können, lässt durchaus an die zeitlos schönen wie komplexen Kompositionen Bachs denken, die einen nicht mit lauten Akkordballungen und opulenter Überwältigungsharmonik irgendwann ermüden, sondern Herz und Verstand gleichermaßen kunstvoll, aber völlig ungekünstelt, berühren und erheben.

Mit der musikalischen Edelfeder aus dem deutschen Barock teilt die Edelrebe aus dem Burgund überdies das Paradox der höchsten allgemeinen Wertschätzung im kollektiven Bewusstsein bei allerdings recht bescheidener Vertrautheit im Alltag. Wir wollen mit diesem Themenabend diese etwas abstrakte Hochschätzung unterfüttern mit handverlesenen ganz konkreten Genussbeispielen aus FRANKREICH (*Burgund | Elsass*) und DEUTSCHLAND (*Rheinhessen | Pfalz | Franken*). Wir präsentieren Charakterweine zwischen 10 und 30 Euro mit superbem Preis-Qualitäts-Verhältnis und reichen dazu Brot, Käse und Wasser.

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro

Freitag, 23. November 2018 | 20.00 bis 22.30 Uhr | Themenabend:

Weinwissen und Weingenuss – Ein dialektisches Verhältnis.

Wir schmecken nur, was wir wissen, behaupten die Autoren des *Weinlexikons*, Cornelius und Fabian Lange. – Wissen über Wein sei Vorurteil, konstatiert hingegen Stuart Pigott in einem Interview.

Wir fühlen an diesem Abend beiden Standpunkten auf den Zahn, ebenso ihrer gemeinsamen Voraussetzung, dass nämlich Wissen über Wein seinen Genuss beeinflussen soll, sei es zum Vorteil (gemäß Lange), sei es zum Nachteil des Genießers (gemäß Pigott).

Dazu probieren wir recht unterschiedliche Weine, zunächst in völliger Unkenntnis ihrer Identität (Herkunft, Machart, Preislage, etc.), dann mehrfach wiederholt unter dem Eindruck entsprechender Informationen und diverser sensorischer Übungen. Anschließend werden wir die z.T. verblüffenden Unterschiede der Wahrnehmung und damit auch des Genusses, den wir erleben, auswerten und im Ergebnis hoffentlich dem Ziel der Veranstaltung etwas näher gekommen sein: was Weingenuss nämlich alles Unterschiedliches bedeuten kann, was ihn jeweils ermöglicht und was ihn beeinträchtigt.

Wir werden natürlich einiges über Wein erfahren, aber auch über uns als Genießers, über Physiologie und Psychologie der Wahrnehmung – und unsere Genusssehnsüchte. Es sind keine

besonderen Vorkenntnisse oder Weinerfahrung für die Teilnahme erforderlich. Wir bitten alle Teilnehmer, an diesem Abend auf intensive Parfümierung u. Ä. zu verzichten. Wir reichen zu den Proben Brot, Käse und Wasser (kein Abendessenersatz!)

Anmeldung erforderlich. Teilnahme: 25,00 Euro pro Person

07. & 08. September 2018: Einladung zur Musterprobe mit 5+1-Angebot

Liebe Weinfreunde,

alles wird, bevor es ins Sortiment kommt, von uns nach wie vor ausgiebig verkostet und diskutiert - wie schon des Öfteren gerne auch mit unseren Kunden, die wir für **kommenden Freitag bis Samstag während der Öffnungszeiten** einladen, wann immer es in dieser Zeit passt vorbeizuschauen und mitzuprobieren. Für alle, die an dem einen oder anderen Wein Gefallen finden, gilt bei verbindlicher Abnahme eines oder mehrere 6er-Kartons **in der Vorbestellung das 5+1-Angebot** (d.h. 6 Flaschen beziehen, nur 5 Flaschen bei Abholung bezahlen).

Wir freuen uns auf folgende **neue weiße Orts- und Lagenweine aus dem Hause Riffel**, für die sich das Weingut in diesem Jahr besonders viel Zeit gelassen hat:

Binger Silvaner Quarzit trocken 2017 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 12,00 Euro
Binger Riesling Quarzit trocken 2017 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 12,00 Euro
Scharlachberg Riesling trocken 2017 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro
Scharlachberg Riesling Kabinett feinfruchtig 2017 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro
Kirchberg Riesling trocken 2017 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 24,50 Euro

sowie auf **Riffels erste Auflage eines Rotweins von Merlot & Pinot Noir**

Merlot & Pinot Noir Rotwein trocken 2016 (0,75 l) regulärer Preis (inkl. MwSt): 9,00 Euro

Die Weine sollten dann spätestens Ende September (mit anderen zurzeit bei uns ausverkauften Riffel-Weinen) verfügbar sein. Wir selbst sind sehr gespannt auf die Probe und froher Erwartung auf 'riffeltypische' Überraschungen.

Vielleicht in ein paar Tagen. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

26. bis 28. Juli 2018: Hochkarätige Savoyer Weißweine zur freien Verkostung!

Liebe Weinfreunde,

wer nicht im Urlaub ist, sollte die einmalige Gelegenheit wahrnehmen, ein glattes **Dutzend Savoyer Weißweine** probieren zu können von einigen der besten Repräsentanten dieser wunderbaren alpinen Weinregion mit ihren feinen (den meisten wohl unbekannt) Rebsorten wie *Jacquère, Roussette* und *Bergeron*.

Die Weine sind *noch nicht käuflich* und werden es auch nicht vor Herbst sein. Es sind Muster, die ich gerade mit Kollegen zusammen verkostet habe und deren noch halb gefüllte Flaschen

unbedingt dazu genutzt werden sollten, die Erkenntnis, welche großartigen Kreszenzen es weit abseits der vertrauten Pfade zu entdecken gibt, sinnlich zu vermitteln.

Ab sofort stehen Weine von P. Quénard, L. Magnin und G. Berlioz für alle Interessierten während der Öffnungszeiten zur freien Verkostung - solange die Inhalte reichen (schätzungsweise bis Samstag, das eine oder andere evtl. bis in die nächste Woche hinein).

Trotz anhaltend drückender Hitze allen bekömmliche Sommertage. Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

Ab 16. Juli 2018: Neues vom Fußballweltmeister bei Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

was haben Fußball und Wein eigentlich gemeinsam? - Die Kunst, aus kleinen schicksalhaften Vorgaben etwas 'Gewinnendes' zu zaubern, das Glück zu nutzen, das Pech zu meistern! Beim Fußball z.B. (wie gerade erlebt) überraschende Schiedsrichterentscheidungen, beim Wein unkalkulierbare Witterungsverläufe.

Wir gratulieren unseren Nachbarn zum fußballerischen Erfolg des WM-Jahres 2018! Und bedanken uns für die famose Chancenauswertung des durchwachsenden Jahrgangs 2017, den wir mit einem überaus trinkspaßigen und feierlaunigen Trio (Weiß - Rosé - Rot) aus dem Languedoc der Domaines Robert Vic vorstellen wollen:



Greg & Juju sind die Jüngsten der Winzerfamilie Vic und die sympathischen Namensgeber (Grégoire & Juliette) für das herzerfrischende und den Gaumen kitzelnde Trio aus ungewöhnlichen Rebsortenkombinationen. Für den Preis von 7,60 Euro pro Flasche (0,75 l) bietet jeder der drei Weine viel sinnliche Frucht mit ergänzenden kräutrigen (weiß), floralen (rosé) und würzigen Noten (rot) sowie eine feine straffe Struktur, wie man sie in diesem Preissegment äußerst selten findet - ein wahrlich 'weltmeisterliches' Preis-Genuss-Verhältnis!

Für alle, die derzeit nicht auf Reisen sind, die Gelegenheit, sich auf dem Balkon Urlaubsfeeling ins Glas zu zaubern.

Mit sommerlichen Grüßen aus dem Weißenseer Komponistenviertel,

Stephan Krause

22. & 23. Juni 2018: Probe Weißweine aus dem Jura

Liebe Weinfreunde,

wir melden uns zurück aus einem naturgesättigten Urlaub, der natürlich auch eine Weinreise war — eine in vielerlei Hinsicht glückliche und erfolgreiche *Tour de France*, denn Frankreich mit seinen östlichsten, uns am nächst liegenden Weinregionen — Savoyen, Jura und Elsass — stand in unserem Focus.

Insbesondere die beiden erst genannten werden jenseits ihrer Grenzen kaum als eigenständige Weinherkunft wahrgenommen, dabei sind sie mindestens ebenso eigenständig und entdeckenswert wie die bekannteren Regionen; im Hinblick auf ihre jeweiligen Rebsortenbestände sind sie sogar einzigartig. Der Grund für die fehlende Präsenz in den Regalen selbst der auf Frankreich spezialisierten Fachgeschäfte liegt vor allem an der geringen Quantität und der überwiegend sehr kleinteiligen Struktur der Produktion sowie dem damit einhergehenden etwas höheren durchschnittlichen Preisniveau. Das gilt aber vor allem für die Basisprodukte. Dafür finden sich im Preissegment 15 bis 30 Euro bereits Vortrefflichkeiten und gar Spitzenprodukte, die im internationalen Maßstab geradezu günstig sind. Auf dieses Segment haben wir uns bei der Auswahl konzentriert.

Einen ersten **Einblick in die Weißweinwelt des Jura** bieten wir am kommenden **Freitag und Samstag (22. & 23.Juni) während der Öffnungszeiten**. Die Teilnahme ist kostenlos. Wir öffnen folgende Weine:

Daniel Dugois, Chardonnay Aigrefeu 2013 (0,75 l)	15,00 Euro
Berthet-Bondet, Chardonnay Balanoz 2016 (0,75 l)	18,00 Euro
Berthet-Bondet, Savagnin Savagnier 2016 (0,75 l)	19,00 Euro
Berthet-Bondet, Chardonnay-Savagnin Tradition 2014 (0,75 l)	21,00 Euro

Vorweg bieten wir ebenfalls zur Probe einen neuen Riesling, den wir auf dem Rückweg über Baden/Ortenau zugeladen haben — ein Riesling mit Eleganz und Esprit, herrlich nuancierter Frucht und Mineralität, von einem (quantitativ) ganz kleinen Erzeuger, der 2017 nur diesen eine Wein bereitet hat und ihn dennoch zu einem Toppreis bietet:

Alex Schwank, Riesling 2017 (0,75 l)	9,50 Euro
--------------------------------------	-----------

Mitgebracht haben wir darüber hinaus freilich noch einiges mehr, auch an roten Weinen. Zu diesen weiteren Produkten aus dem Jura, Savoyen, Elsass und dem fränkischen Taubertal zu gegebener Zeit mehr.

Verbleibe mit besten Grüßen,

Stephan Krause

Tastings und Betriebsurlaub im Mai/Juni 2018

Liebe Weinfreunde,

bevor wir uns vom 28. Mai bis 13. Juni 2018 in den Betriebsurlaub verabschieden, bieten wir noch einige Gelegenheiten, neue Weine zu entdecken und einige davon auch einmalig günstig zu erwerben:

In der **1. Mai-Woche** (02.05 - 05.05) besteht **während der regulären Öffnungszeiten** die Möglichkeit, ein Dutzend neuer Weine aus dem Hause **Riffel** in Ruhe und unverbindlich vorzuverkosten — vor allem Gutsweine aus dem ertragsmäßig zwar bescheidenen, aber qualitativ exzellenten **2017er Jahrgang**:

Weiß- & Grauburgunder (je 8,70 Euro), Riesling (8,90 Euro), Sauvignon (9,00 Euro), Silvaner (7,90 Euro) und erstmalig eine Scheurebe (9,00 Euro), zudem eine neue Cuvée von Chardonnay und Weißburgunder 2016 (12,50 Euro) sowie Riffels Merlot-Premiere (14,00 Euro), die zwei Jahrgänge in sich vereint; nicht zuletzt ein funkelnder Rosé (7,50 Euro), zwei liebliche Weine (rot und weiß, je 7,50 Euro) sowie ein alkoholfreier Traubensaft Secco (8,50 Euro).

Alle diese Weine bieten wir einmalig in der Vorbestellung im 5+1-Angebot (d.h. 6 Flaschen beziehen, 5 bezahlen); voraussichtliche Verfügbarkeit Mitte Mai.

In der **2. Mai-Woche** (07.05 - 12.05) öffnen wir zum Kennenlernen die **Neuzugänge vom Pfälzer Weingut Stefan Meyer**, das eine höchst beeindruckende, stilistisch eigenständige Kollektion klassischer Burgundersorten bietet: Auch hier eine Cuvée von Chardonnay & Weißburgunder (9,00 Euro/0,75l), animierend frisch, mit delikater Kernobst aromatik und dezenter Floralität; sodann zwei reinsortige, ganz auf Struktur und Mineralität setzende Weißweine, die sich in Stil und Anspruch in direkte Konkurrenz zu den meist hoffnungslos überkauften Weißen aus dem Burgund begeben: ein delikater Chardonnay und ein würziger Grauburgunder (je 14,50 Euro/0,75l), beide spontan vergoren im großen Holzfass, mit langem Hefelager und beträchtlichem Entwicklungspotenzial; schließlich noch zwei Spätburgunder, die in ihrem Preissegment ebenfalls ihresgleichen suchen: Spätburgunder 2015 (10,00 Euro/0,75l) und Edenkobener Schwarzer Letten Pinot Noir 2015 (30,00 Euro/0,75l), von herzhafter Frische und pikanter Würzigkeit der erste, von tiefgründiger Mineralität und geschmeidiger Dichte der zweite - unbedingt probieren!

In der **zweiten Hälfte der 3. Mai-Woche** (17.05 - 19.05) — vor dem Pfingstwochenende — offerieren wir abermals Weine zum Sonderpreis, vor allem sog. **Naturweine**, deren wichtigste Messe in Deutschland die RAW WINE BERLIN gerade in der Markthalle Neun in Kreuzberg stattgefunden haben wird (Näheres siehe www.rawwine.com). Auf folgende Weine, die in der angegebenen Zeit unverbindlich probiert werden können, geben wir auf **Einzelflaschen 10% Rabatt**, bei **Karton-Abnahme** (= 6 Flaschen) gilt das **5+1-Angebot** (entspricht 16,67% Rabatt):

Seltz, Pinot Auxerrois 2015	9,80 Euro/0,75l
Tauss, Welschriesling vom Opok 2015	12,80 Euro/0,75l
Seltz, Riesling Le Granit du Rebbuehl 2013	19,00 Euro/0,75l
Tauss, Rosé vom Opok 2015 (Blaufränkisch)	15,00 Euro/0,75l
Kreydenweiss, Ansata 2012 (Syrah)	12,80 Euro/0,75l
Tauss, Cuvée - H - 2008 (Blaufränkisch, Merlot, CS)	19,00 Euro/0,75l
Kreydenweiss, KA 2012 (Carignan)	24,00 Euro/0,75l
Saint-Cosme, Gigondas 2012 (Grenache, Syrah, Mourvèdre u.a.)	29,00 Euro/0,75l

Diese Sonderkonditionen gelten über den Verkostungszeitraum hinaus bis Samstag, den 26. Mai 2018, bzw. solange der Vorrat reicht!

In der Zeit vom 28. Mai bis 13. Juni bleibt das Ladengeschäft geschlossen. Ab Donnerstag, den 14. Juni 2018, wird wieder zur gewohnten Zeit geöffnet sein.

Wir freuen uns auf reges Interesse und wünschen für morgen einen angenehmen Feiertag. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

Österliche Weinpräsentation am Gründonnerstag & Karsamstag 2018

Liebe Weinfreunde,

wir nehmen das Osterfest zum Anlass, ein paar richtig gute Weine (weiß, rot & rosé) zu öffnen, darunter veritable Neuentdeckungen aus dem fränkischen Taubertal, der österreichischen Thermenregion, vom griechischen Volvisee und den französischen Ufern der nördlichen Rhône.

Während der regulären Öffnungszeiten kann man **Gründonnerstag** (29.03.2018 von 14 bis 19 Uhr) und **Karsamstag** (31.03.2018 von 11 bis 16 Uhr) **nach Belieben kommen, probieren und entdecken**, was an den Feiertagen die gut gedeckte Tafel bereichern und liebe Gäste begeistern könnte. (Unten stellen wir die Weine kurz vor.)

Allen, die die Gelegenheit zur Verkostung nicht wahrnehmen können, wünschen wir schon mal Frohe Ostern und eine schöne Zeit.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

Probeliste:

Zur oben angekündigten Probe darf man sich freuen auf zwei Steillagenweine von **Stefan Krämer** (Taubertal), straff gewirkte, fränkisch trockene Weißweine, von starker Mineralik: **Müller-Thurgau Muschelkalk 2015** 12,0%Vol (12,50 Euro/0,75l) und **Riesling Silex 2015** 12,5%Vol (19,50 Euro/0,75l).

Des Weiteren bieten wir mit dem **2017er Philoxenia von Mitroulis** (Makedonien, Griechenland), einen frühlingshaften, hypereleganten Rosé im provençalischen Stil, zugleich eine **Vertikalprobe** mit zwei älteren, ganz anders gearteten Jahrgängen des Philoxenia (2013/2015), von denen es noch kleine Restbestände gibt (jeweils 12,50 Euro/0,75l).

Beschließen mag man den Reigen der gekühlten Weine mit **Madame de 2015** des **Château de la Selve** (Ardèche, Rhône), ein in der Barrique mit viel Fingerspitzengefühl ausgebauter **Viognier** von nahezu barocker Fülle und nobler Grandesse (14%Vol | 27,- Euro/0,75l).

Die Rotweinprobe empfehlen wir zu beginnen mit dem **Zweigelt & Pinot Noir 2012** (12,5%Vol | 11,50 Euro/0,75l) von **Georg Nigl** (Thermenregion, Österreich), der das Kunststück fertigbringt, Vollmundigkeit mit Herzhaftigkeit und viel Charme mit eigenständigem Charakter zu vereinen.

Mit der deutlich robusteren von Blaufränkisch, Merlot und Cabernet Sauvignon bereiteten **Cuvée - H - 2008** (13,5%Vol | 19 Euro/0,75l) von **Tauss** bleiben wir noch in Österreich, kommen aber zu den Weinen, die kräftige Gegenspieler am Tisch vertragen. Setzt der Wein von Tauss auf eine naturhafte Kernigkeit und animierendes Fruchtspiel, finden wir bei dem nach einem ägyptischen Sonnengott benannten **Ka 2012** (14%Vol | 24,50 Euro/0,75l) von **Kreydenweiss** (Costières de Nîmes, Rhône) die Essenz hundertjähriger Carignan-Reben, wohlige Wärme und Konzentration. Wieder gänzlich anders, obgleich auch aus dem Rhôneetal, der **L'Instinct 2015** (14,5% | 25 Euro/0,75l) der **Domaine Jolivet**, ein

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Saint-Joseph aus dem ursprünglichen Kerngebiet der Appellation, 100%iger Syrah von Granitböden, in gebrauchten Barriques und größeren Fässern gereift, erweist sich als blaublütiger Charakterkopf, der sich noch nicht entschieden hat, ob er dem brodelnden Vulkansee oder eher dem stillen tiefen Waldsee gleichen möchte, aber sein Weg der Reifung vom ungebändigten Heißsporn zum kühl-verhaltenen Finessenreichtum ist bereits vorgezeichnet. - Wir versprechen beeindruckendes Autorenkino für Gaumencineasten!

Freitag, 09. März 2018: Themenabend **Sauvignon Blanc**

Liebe Weinfreunde,

wie der Chardonnay und Riesling zählt der Sauvignon Blanc zu den *cépages nobles*, den Edelreben, mit einem festen Platz im Kanon der klassischen weißen Rebsorten. Er vereint einen ausgeprägten, zuweilen markanten Sortencharakter mit der für große Rebsorten kennzeichnenden Fähigkeit, Jahrgangsschwankungen, differente Weinbau- und Weinbereitungsmethoden sowie Bodentypen auf nuancierte, eigenständige Weise zu spiegeln. In dieser Verbindung liegen seine Unnachahmlichkeit und Faszination, sein vielschichtiges Potenzial sowie die Erklärung für eine stilistische Bandbreite, die von expressiver Fruchtigkeit über allerlei Schattierungen mit kräutrigen, grasigen und floralen Komponenten bis hin zur reinen kristallinen Mineralik reicht.

SinnesFreude (Wolfgang Baumeister) und **Terra Vinaria** (Stephan Krause) bieten mal wieder zusammen einen Themenabend, der sich ganz dem Facettenreichtum dieser Rebsorte widmet:

Zeit: Freitag, den 09. März 2018, 20.00 Uhr

Ort: Terra Vinaria, Mahlerstraße 12/14, 13088 Berlin

Eintritt: 30 Euro/Person (für Wein, Wasser, Käse und Brot)

Teilnehmerzahl begrenzt - bitte anmelden!

Wir präsentieren charakterstarke Sauvignons aus Frankreich, Österreich und Neuseeland, darunter auch ältere Jahrgänge, die das etwas verkannte Reifepotenzial der Sorte zeigen werden.

Wir freuen uns auf reges Interesse.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

Neuzugang Salice Salentino am 19. & 20. Januar 2018 zur Probe

Liebe Weinfreunde,

wir präsentieren Freitag und Samstag (19. & 20. Jan.) während der Öffnungszeiten unseren Neuzugang aus Apulien: den roten **Salice Salentino** von den Brüdern **Apollonio**; handgelesene Trauben von alten Buschrebstöcken der Sorten *Negroamaro* und *Malvasia Nero*, die einer langsamen, wenigstens 30-tägigen Fermentation in Eichenfudern unterzogen werden und anschließend 12 Monate in großen und kleinen Holzfässern ruhen, liefern einen traditionellen, mit großer Erfahrung und eben Geduld bereiteten Salice Salentino, gehaltvoll, elegant und mit einladender Beerenfrucht. Für 9,90 Euro (0,75l) bekommt man hier viel apulische Sonne und bemerkenswerte Handwerkskunst ins Glas gezaubert.

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Ansonsten freuen wir uns, ab heute wieder folgende Weine zu den gewohnten Konditionen anbieten zu können:

Weingut Riffel: Weißburgunder 2016 & Grauburgunder 2016 (je 8,50), Binger Riesling Quarzit 2015 trocken (12,00) sowie den herzhaften Pinot Noir - Dornfelder 2010 (9,00)

Château La Verrière: den roten Bordeaux supérieure 2015 (9,80 Euro) sowie aus dem Hause **Cellier d'Eole:** Momentum Solare 2016 (10,00 Euro)

Mit den besten Grüßen,
Stephan Krause

Dezember 2017: Erweiterte Öffnungszeiten & Verkostungen

Liebe Weinfreunde,

Terra Vinaria bietet auch dieses Jahr im Dezember wieder erweiterte Öffnungszeiten und besondere Probemöglichkeiten für persönliche Entdeckungen, die die eigene festliche Tafel bereichern oder ein weihnachtliches Geschenk veredeln:

Sonntag, 03. Dez. 2017, 1. Advent: geöffnet von 13.00 bis 17.00 Uhr

wir präsentieren **drei neue begeisternde Weine aus Spanien:** aus *Costers del Segre* (nördliches Katalonien) einen bemerkenswert nuanciert fruchtig-floralen Weißen, gekeltert aus einer wohl einmaligen Kombination von Macabeo, Viognier & Gewürztraminer (9,- Euro), sowie einen roten Crianza von alten Tempranillostöcken u. einem Anteil Garnacha mit sehr feiner Textur und einem faszinierenden Bouquet zwischen Schwarzkirsche und Holunderbeere changierend; dieser verführerische, nicht zu schwere Rote paart spielerische Eleganz mit erfrischender Herzhaftigkeit (11,50 Euro); beide Weine stammen vom Top-Erzeuger *Costers del Sió*. Als dritten Wein kredenzen wir ein echtes Original aus dem *Duero-Tal*, dessen maskuline, tiefe Weine sich u.a. der besonders dickschaligen, den extremen Klimaverhältnissen angepassten Tempranillovarietät (Tinto fino/Tinta de Toro) und einem längeren Ausbau in der Barrique verdankt; beim *Mas de Leda 2014* sind es 16 Monate vor allem in Fässern aus dem harten Holz französischer Eichen; beeindruckend zu erleben, wieviel Spiel und Feinheit sich mit Kraft und Wuchtigkeit vertragen, Extraktreichtum mit Trinkfluss, festes Tannin mit Geschmeidigkeit und ein solches Qualitätsniveau mit nur 14,90 Euro - unbedingt probieren.

Sonntag, 17. Dez. 2017, 3. Advent: geöffnet von 13.00 bis 17.00 Uhr

wir öffnen **gereifte weiße Raritäten** mit zum Teil nur noch geringer, dafür exklusiver Verfügbarkeit: Albert Seltz, Riesling Andlaugass 2009, Alsace (15,-) | Störrlein, Riesling Sonnenstuhl 2012 Großes Gewächs, Franken (22,-) | Riffel, Riesling Scharlachberg Turm 2012, Rheinhessen (29,-) | Gilles Berlioz, El Hem Altesse 2012, Savoie (19,-) | Albert Seltz, La Clochette du Fou Pinot Auxerrois 2008, Alsace (27,50) — Seltene Gelegenheit, eine solche Auswahl feiner Weine in der Blüte ihres Entwicklungspotenzials oder im Farbenrausch des Herbstes zu erleben, beides faszinierend und nicht ganz vorhersehbar; deshalb kann und soll man sie an diesem Tage probieren können.

Mittwoch, 20. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Gala weihnachtlicher Weine: große Querschnittsprobe durchs Sortiment mit natürlich festtagstauglichen, edlen Tropfen: weiß, rot, rosé, orange, trocken, restsüß, still bis schäumend. Auch hier werden **spannende Neuzugänge** dabei sein, die wir erstmalig präsentieren (Bordeaux Supérieur, Moulis-en-Médoc, Sancerre, Pouilly-Fumé, Crémant de Loire und Südtaliesisches).

Donnerstag, 21. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Freitag, 22. Dez. 2017: geöffnet von 12.00 bis 20.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Samstag, 23. Dez. 2017: geöffnet von 10.00 bis 17.00 Uhr

Nachprobe aller am 20. Dez geöffneten Weine möglich - so lange die Bouteillen reichen

Für alle vorgenannten Termine gilt: Kein Eintritt, keine Anmeldung, nach Belieben kommen!
Zudem: Preisangaben verstehen sich selbstverständlich als Endpreise (inkl. MwSt) und beziehen sich auf die Standardflaschengröße von 0,75l; Angebote sind freibleibend.

Wer unseren **Präsent-Versand-Service** in Anspruch nehmen möchte, sollte Aufträge, die für die Festtage bestimmt sind, bitte bis spätestens zum 18. Dezember erteilen.

'Zwischen den Jahren', also in der letzten Woche des Jahres, gelten wieder die regulären Öffnungszeiten.

Wir wünschen allen Kunden eine wunderschöne Adventszeit und ein besinnliches Fest.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

15.09.2017: Weinthemenabend: „con spirito“ oder der Geist des Sherry

Freitag im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro

Die mit Weingeist verstärkte und anschließend mit viel Aufwand und Raffinesse zur Reife gebrachte Weißweinspezialität aus Andalusien ist eine Welt für sich, in die wir mit diesem Themenabend einen ordnenden Einblick gewähren möchten. Wir klären, was die verschiedenen Spielarten von Sherry eint und was sie voneinander unterscheidet, und natürlich werden wir diesen Unterschieden im Glas nachspüren – anhand der vortrefflichen Produkte der *Bodegas Fernando de Castilla*. Dazu servieren wir frisches Brot, Chorizo, Oliven und Käse.

25.08.2017: Workshop „Die 4. Weinfarbe: Orange“

Freitag im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro

Weiß-, Rot- und Roséwein kennt jeder. Aber was ist Orangewein (meist in der angelsächsischen Schreibweise: ‚orange wine‘)? Etwa der Letzte Schrei der Weinbranche bzw. der verzweifelte Ruf nach Aufmerksamkeit? Oder tatsächlich eine lohnende Erweiterung der vertrauten Dreierklassifikation?

Das gewichtigste Argument sind die Weine selbst, die hier eine eigene Kategorie beanspruchen, weil sie sich von den anderen wenigstens so stark unterscheiden wie diese untereinander – sensorisch ebenso wie in ihrer Machart: Resultiert der Roséwein aus der Anwendung der *Weißwein*bereitung bei *roten* Trauben (nämlich Mostgärung nach nur kurzem Schalenkontakt), so ist der Orangewein das Ergebnis der Behandlung von *weißen* Trauben gemäß der *Rotwein*bereitung (nämlich Maischegärung) und das mit verblüffender Andersartigkeit: eindeutig weder rot noch weiß und auch nicht rosé – eben orange und mit einem ganz eigenständigen Geschmacksprofil, das sich genauso vielfältig auszudrücken vermag wie jenes von Rot-, Weiß- und Roséweinen.

Wir wollen uns einige dieser besonderen Geschmacksdimensionen und das enorme Potenzial zu wirklich großen Weinen anhand einer kleinen, feinen Auswahl erschließen und dabei gleich ihre Kombinierbarkeit mit Pikantem und Herzhaftem testen (kein Abendessenersatz).

30.06.2017: Winzerportrait: Weingut Tauss (Steiermark)

Freitag im Laden ab 20.00 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 20,- Euro

Das kleine Weingut von Alice & Roland Tauss – eines der besten, die wir kennen, und nicht nur im Naturweinsektor – liegt an der südsteirischen Weinstraße inmitten einer wildromantischen Hügellandschaft mit z.T. beachtlichen Steillagen. Auf einer Fläche von 6 ha mit sog. Opok (Kalkmergelböden) gedeihen neben den regionalen Klassikern wie Sauvignon, Chardonnay und Welschriesling auch weniger verbreitete Sorten wie Weiß- und Grauburgunder sowie Roter Traminer; an dunklen Sorten hat das Weingut den Blaufränkisch, Cabernet Sauvignon und Merlot im Anbau.

Strikte Ertragsbeschränkung, technisch reduzierte, handwerkliche Produktion gepaart mit einem untrüglichen Gespür für önologisches Timing und Maß lassen faszinierend ungeschminkte, gleichwohl wunderbar reintonige Weine aus biodynamischem Anbau entstehen, die mit Subtilität und Tiefe beeindruckend. Auch wenn diese Weine sensorisch einen deutlichen Gegenpol zu den vertrauten Mainstreamprodukten bilden, haben sie nichts Rebellisches oder Provokantes, im Gegenteil vermitteln sie Ruhe und Gelassenheit, können berühren wie der Anblick eines stillen Sees oder der Duft des Waldes – sie scheinen die Natur verinnerlicht zu haben.

Für manchen bedeuten diese Weine wahrscheinlich dennoch eine ungewohnte sensorische Herausforderung, der wir uns gemeinsam in der geführten Probe stellen wollen – offen, aber gerne auch kritisch. Wir sind überzeugt, dass der Blick über den vertrauten Rand des eigenen Weinglases hier lohnt und den geschmacklichen Horizont bereichert.

Zu dem einen Rosé, 6 Weißen und 2 Roten reichen wir Antipasti (Oliven, Käse, Wurst) und Brot.

16.06.2017: Seminar "Die 5 Charaktere des Weins - Weine verstehen & bewusst genießen"

Freitag im Laden ab 20.00 Uhr | Mahlerstraße 12-14 | 13088 Berlin | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 20,- Euro

"Schmeckt!" oder "Schmeckt nicht!" ist und bleibt das entscheidende Kriterium bei der Weinauswahl. Auch nach diesem Seminar. Der Subjektivität des Genusses können wir nicht entkommen. Aber wir können den Genuss verfeinern, erweitern und intensivieren. (Darin liegt im Übrigen selbst Genuss). Dreierlei bedarf es dafür: 1) Wissen über das zu Genießende, also den Wein; 2) Wissen auch über den Genießer, also uns; sowie 3) Erfahrung, also probieren, probieren und nochmals probieren!

Das Seminar möchte eine systematische Basis für die eigenständige Genussentwicklung bieten: **ad 1) Was eigentlich ist Wein? Wie unterscheiden sich Weine? Wie werden sie**

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

gemacht? Was bedingt ihre ungeheure Vielfalt? **ad 2)** Wie nehmen wir Wein wahr? Was beeinflusst unsere Wahrnehmung? Warum sind unsere Urteile über Wein fast ebenso vielfältig wie dieser selbst? Wie können wir also Wein sinnvoll beschreiben und bewerten? **ad 3)** begleitend zu den inhaltlichen Teilen werden wir natürlich eine Auswahl passender Weine gemeinsam probieren und besprechen.

Was die 5 Charaktere des Weins anbelangt – nur so viel: Eine Möglichkeit, einen Wein zu verstehen, ist zu erkennen, warum er so ist, wie er ist. Ein Schlüssel dazu ist die Unterscheidung seiner 5 Charaktere, die Ausdruck dessen sind, was ihn in seiner Qualität bestimmt: Rebsorte, Lage, Weinbereitung, Jahrgang und Reife. Es gilt also zu lernen, seinen Sortencharakter zu unterscheiden von seinem Lagen-, Weinbereitungs-, Jahrgangs- und Reifecharakter sowie natürlich auch die anderen voneinander. Mehr dazu – und warum es keine einfache Angelegenheit ist – im Seminar.

Zum Neutralisieren wird es etwas Brot und Wasser geben. Ansonsten ist zu empfehlen, bereits zu Abend gegessen zu haben.

21.05.2017: „Sonntagsfrühstück mit japanischem Grüntee und edlem Porzellan“

Sonntag 11.00 – 14.00 Uhr | In Kooperation mit Ella von Berg PORZELLAN | Große Seestraße 17 | 13086 Berlin | Anmeldung bitte bis 19.05.17 unter info@terravinaria.de | Teilnehmerzahl begrenzt | Beitrag 12,- Euro

Terra Vinaria bietet auch ein mit Leidenschaft gepflegtes kleines Sortiment an japanischen Grüntees, das denselben Kriterien genügt wie die Auswahl der Weine: kleine Erzeuger, umweltbewusste Produktion, gutes Preis-Qualitäts-Verhältnis.

Richtig zubereitet und in geeigneten Tassen gereicht ist guter Grüntee nicht nur ein anregendes, sondern ein überaus genussvolles Getränk. Er kann ein herzhaftes Frühstück ebenso begleiten wie in einer Stunde der Ruhe neue Kraft spenden.

Terra Vinaria und Ella von Berg PORZELLAN laden gemeinsam ein zu einem ausgesuchten Frühstücks-Buffer in besonderem Ambiente und servieren köstliche japanische Gartentees in zeitlos schönem Porzellan, das ihren sublimen Charakter wunderbar unterstreicht.

Lernen Sie auf unserem kleinen Streifzug etwas über Tee im Allgemeinen und die japanische Teekunst im Besonderen. Erfahren Sie Tipps und Tricks der Zubereitung.

Wir freuen uns auf Sie!

Achtung: Veranstaltung nicht im Weinladen, sondern bei Ella von Berg Porzellan (siehe oben)!

14. Mai 2017: WINE RUSH in der Karl-Marx-Buchhandlung

Liebe Weinfreunde,



am Sonntag, den 14. Mai von 14 bis 19 Uhr, bietet der 3. W I N E R U S H in der **Karl-Marx-Buchhandlung (Karl-Marx-Allee 78)** die großartige Gelegenheit, sich mit Vielfalt und Besonderheit des sog. **Naturweins** vertraut zu machen. 11 Berliner Importeure, darunter auch Terra

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Vinaria, präsentieren zusammen mit voraussichtlich 11 Winzern aus Italien, Ungarn, Frankreich und Deutschland fast 100 Weine, die außer der manuell eingebrachten Ernte nur eine einzige weitere Zutat enthalten (wenn überhaupt): nämlich max. 30 mg SO²/Liter.

Eintritt inkl. Verkostung: 13,- Euro an der Kasse bzw. 10,- Euro im Vorverkauf unter www.karlmarx-buchhandlung.com.

Naturweine - so viel sei hier zur Erläuterung gesagt - sind bio(-dynamische) Weine von kleinen handwerklich arbeitenden Weingütern, die sich (außer beim stark reduzierten Schwefeldioxid-einsatz) den gängigen kellertechnischen und chemischen Behandlungsmethoden versagen, namentlich ohne Reinzuchthefen, Enzyme, Konzentrationsverfahren, Schönungsmittel und Filter auskommen und natürliche Prozesse wie den biologischen Säureabbau nicht unterbinden.

Es ist faszinierend zu sehen bzw. zu schmecken, wie dieser Verzicht im Kellertechnischen und die Betonung einer ganzheitlichen Weinbergsarbeit (die Traubenqualität und Nachhaltigkeit nicht als Gegensätze betrachtet) sich auf die sensorische Qualität des Weins auswirken. Wer zum ersten Mal einen typischen Naturwein probiert, dem kann es ähnlich ergehen wie jenen, die Fruchtaromen vor allem von Bonbons und reichlich gesüßten Fruchtjoghurts kennen und sich erstmalig an selbstgepflückten Waldbeeren gütlich tun. Es kann eine Offenbarung oder aber auch ein sensorisches Erschrecken bedeuten. Naturweine lenken so den Blick nicht nur auf die Entstehungsbedingungen von Wein, sondern auch auf unsere ziemlich konditionierten Geschmackspräferenzen. Und sie werfen durchaus weinphilosophische Fragen nach dem 'wahren' oder 'natürlichen' Geschmack auf, nach dem Verhältnis von Original und Imitat. Denn in der modernen Weinproduktion werden ganz bewusst 'Als-ob-Geschmäcker' produziert - als ob der Wein im Barrique gelegen hätte (Eichenchips), als ob der Wein von zuckerreichen Trauben stammen würde (Chaptalisation), als ob der Wein ausgeglichene Säure hätte ((Ent-)Säuerung), also ob er mit feinen Gerbstoffen gesegnet wäre (Tanninpulver), als ob ihm ein knackiges Aromenprofil zu eigen wäre (Kaltvergärung mit speziellen Reinzuchthefen) usw. usw.

Naturweine sind - diesen Anspruch erheben sie in besonderer Weise - 'ehrliche' Weine. Nicht alle werden gefallen, denn auch 'ehrliche' Weine können missraten (so wie Waldbeeren nicht ausreifen können oder verkümmern), aber wenn sie gelingen, dann vermögen sie zu beglücken oder gar zu ergreifen und ihren Genießer sich eins mit der Welt zu fühlen.

Jedem Weininteressierten kann ich daher nur empfehlen: Wer die Zeit hat, nutze diesen Nachmittag für eine spannende, vielfältige, horizontenerweiternde degustatorische Entdeckungsreise in ungezwungener Atmosphäre. So schnell wird sich eine solche Gelegenheit nicht wieder bieten. In dem angegebenen Zeitrahmen mag jeder kommen und gehen, wie es gerade passt.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

13. April & 15. April 2017: Österliche Weinprobe

Liebe Weinfreunde,

wir haben zum diesjährigen Osterwochenende recht kerniges Wetter zu gewärtigen. Ob einem da eher nach einem sonnenverwöhnten Roten aus mediterranen Gefilden zumute ist oder -

jetzt erst recht - nach einem die Elemente spüren lassenden Steirerwein, das mag jeder am Gründonnerstag oder auch Ostersonntag während der regulären Öffnungszeiten bei unserem Gratisprobeangebot für sich entscheiden.

Natürlich berücksichtigen wir bei der Auswahl der Probeweine - mehr noch als das Wetter - die bevorzugten Speisen der kommenden Tage und präsentieren Passendes zu Fisch, Lamm und auch für den ersten Spargel.

Und wer noch für das eine oder andere Gericht hochfeine Gewürze sucht, kann gerne auch unsere neuen Produkte von SoulSpice sensorisch prüfen - darunter vier aromaintensive Pfeffer, Paprika, Koriander, Kurkuma, Muskatblüte, Piment und Kardamom; aus verschiedenen Weltregionen, immer bio und fairtrade.

Allen, die keine Gelegenheit mehr haben, das Angebot wahrzunehmen, wünsche ich vorab ein schönes Osterfest.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

Große Naturweinprobe 9. - 11. Februar 2017 bei Terra Vinaria | Orange Wine Symposium am 11. Februar 2017 bei ‚Sinnesfreude‘

Liebe Weinfreunde,

wegen klirrender Kälte im Steirerland hat sich der Versand der Musterflaschen etwas verzögert und damit unsere bereits angekündigte **Naturweinprobe**. Aber jetzt sind die Weine wohlbehalten eingetroffen und wir werden mit ihnen die aktuellen Jahrgänge vom **Weingut Tauss** nächste Woche **ab Donnerstag, den 9. Februar, während der regulären Öffnungszeiten** vorstellen. Auch die Folgetage stehen die 12 Weine, solange sie reichen, zur kostenlosen Probe bereit. Für Vorbesteller besteht ein **5+1 Angebot** ohne Anzahlung, d.h.: 6 Flaschen einer Sorte bestellen, 5 bezahlen, sobald die Weine verfügbar sind. Das wird je nach Witterungsbedingungen Ende Februar oder Anfang März sein.

Für alle, die das Thema Naturwein in Richtung Orange wine weiter vertiefen möchten (unten gleich mehr zu diesen Begriffen), bietet sich am **Samstag den, 11. Februar, in der Jonasstraße 32 in 12053 Berlin-Neukölln, in der Weinhandlung 'Sinnesfreude' ab 19 Uhr** die Möglichkeit, eine kleine, aber feine Auswahl dieser Weine + handgefertigte Käse, Wurst und Bio-Brot in gemütlicher Runde kennenzulernen. Wegen der hochwertigen Kreszenzen und Speisen wird ein Unkostenbeitrag von 45,- Euro erhoben. Der Kollege Wolfgang Baumeister ist Spezialist für solche Weine und hat eine beeindruckende Auswahl zu bieten. Ich werde an dieser Veranstaltung sehr wahrscheinlich auch teilnehmen. Anmeldungen reiche ich gerne weiter oder unter 030 62 90 03 23 anrufen.

Der Begriff des Naturweins ist in mehrfacher Hinsicht problematisiert worden: historisch, weil er noch im letzten Jhd. für Weine erhalten musste, die das banale Kriterium erfüllten, nicht chaptalisiert (also nicht vor der Fermentation zur Erhöhung des Alkoholgrades mit Zucker angereichert) worden zu sein; sprachlich, weil er ohne Erläuterung ebenso unbestimmt wie suggestiv ist, und sachlich, weil eine Grenzziehung zwischen 'natürlich' und 'nicht natürlich' jenseits von Dogmatik und Willkür wenig Aussicht auf Erfolg hat (ähnlich dem Versuch, den Punkt zu bestimmen, ab dem menschliches Leben im Mutterleib beginnt - freilich nicht mit derselben ethischen Tragweite).

Gleichwie, der Begriff hat sich inzwischen recht gut etabliert und steht für Weine, die weitestgehend auf alles verzichten, was die moderne Landwirtschaft und Kellertechnik zu bieten hat. Wie weitgehend dieser Verzicht zu sein hat, ist nicht genau definiert, aber Folgendes gilt gewiss für alle Naturweinwinzer: Pflanzenschutz beschränkt sich auf die Mittel des ökologischen Anbaus, oft ergänzt um Präparate der Biodynamik; das Ziel ist lebendige Vielfalt im Weingarten, ein Ökosystem im Gleichgewicht, in das nur stützend eingegriffen wird; die Erträge werden gering gehalten, die Lese erfolgt manuell. Bis hier gibt es allenfalls einen graduellen Unterschied zu ökologisch- und qualitätsorientierten herkömmlichen Winzern.

Das besondere Element, das zum Naturwein hinzukommen muss, ist die Reduktion der Weinbereitung im Keller auf das Wesentliche. Dabei gilt die doppelte Leitlinie, **a)** dem Wein nichts hinzuzufügen, was nicht aus dem Weinberg kommt (namentlich keine Hefen, keine Enzyme, auch kein Zucker zur Erhöhung des Alkoholgehalts, ganz zu schweigen von Mitteln zur Aufsäuerung, Tanninpulver oder Eichenchips und nach Möglichkeit keinen Schwefel zur Konservierung, allenfalls in Minimalmengen um die 30mg/l) **sowie b)** dem Wein auch nichts an Inhaltsstoffen zu entnehmen (namentlich keine Techniken zur Konzentration durch Wasserentzug oder Entsäuerung, verpönt sind Schönen und Weinsteinausfällung, meist kein oder nur geringes Filtern); das Absetzenlassen von Trubstoffen und anschließender Abstich sind allerdings sehr wohl üblich, sonst wären alle Naturweine naturtrüb. Darüber hinaus gilt es, wie schon im Weinbau, auch im Keller nur unterstützend tätig zu werden, den Prozess der Weinwerdung, die Transformation vom Most zum Wein, lediglich zu ermöglichen, nicht aber im Detail zu steuern; der Naturwinzer versteht sich eher in der Rolle der Hebamme, weniger in der des Erzeugers; dazu gehört, dass die Weine selbstverständlich spontan vergären und dass der biologische Säureabbau, kurz: BSA (= die Wandlung der Apfelsäure in Milchsäure), - sofern die Natur es will (und meistens will sie es) - sich vollziehen kann.

Spontangärung, BSA, nur geringe oder gar keine Schwefelung sowie tendenziell längere Ausbauzeiten in Gefäßen wie Holz und Amphoren, die einen geringen kontinuierlichen Sauerstoffeintrag gewährleisten, lassen die Naturweine gegenüber herkömmlichen Weinen sensorisch oft markant anders erscheinen, insbesondere bei den Weißen. Das ist für viele zunächst ungewohnt und daher ist es anfangs entsprechend schwer, die Spreu vom Weizen zu trennen; denn natürlich reicht das Qualitätsspektrum bei Naturweinen - wie bei allen anderen Weinen auch - von bloßen Zumutungen über guten Durchschnitt bis hin zu grandiosen, ergreifenden Gewächsen. Die Weine von Tauss bewegen sich klar auf der rechten Hälfte dieses Spektrums, sie sind von kristalliner, feinsinniger Art, sie begeistern mit Charme, Lebendigkeit und Unbeschwertheit oder beeindrucken mit Tiefe, Komplexität und großartigem Entwicklungspotenzial. Und sie erinnern daran, dass echter Genuss nicht nur sensorisches Wohlgefallen ist (das ließe sich auch durch Stimulation bestimmter Hirnregionen bereiten), sondern in einer wertschätzenden Beziehung zu dem besteht, was uns den Genuss beschert.

In unserer Tauss-Probe ist im Übrigen auch ein **Orange wine** dabei, vom Sauvignon Blanc bereitet mittels Maischegärung (wie bei einem Rotwein). Auch hier tut sich für den heutigen Weingenießer eine neue Welt auf, obwohl dieses Verfahren bei Weißweinen bereits in den Anfängen der Weinkultur, namentlich in Georgien, üblich war. Weißweine gewinnen so eine Komponente hinzu, die ihnen sonst fast vollständig fehlt: den Gerbstoff. Die daraus resultierende Textur, das veränderte Aroma und die Farbe, die oft ins Orangene geht (daher die Bezeichnung), begründen hier eine neue Kategorie von Wein, die die übliche Einteilung in weiß, rosé und rot noch unterschlägt. Anhänger sprechen bereits von der 'vierten Weinfarbe'.

Orange Weine sind zwar meist auch Naturweine, weil diese Weinbereitung vor allem von Naturweinwinzern wieder aufgegriffen worden ist, aber selbstverständlich können diese auch

gänzlich 'konventionell', also mit allen Mitteln der modernen Kellertechnik erzeugt worden sein.

Es würde mich freuen, Interesse an Natur- und Orangeweinen geweckt zu haben, die ganz ursprüngliche und damit uralte Weinbereitungsmethoden mit dem heutigen önologischen Kenntnis- und Erfahrungsstand zu einer faszinierenden Renaissance verhelfen und die die Frage neu aufwerfen, was einen guten, einen wertvollen Wein eigentlich ausmacht.

Wünsche allen ein schönes Wochenende. Mit besten Grüßen, Stephan Krause

28. & 29. Okt. 2016 : kleine Musterprobe am Freitag und Samstag

Liebe Weinfreunde,

während der regulären Öffnungszeiten besteht die Möglichkeit, am kommenden Freitag und Samstag einige Muster aus Italien und Spanien mitzuverkosten, die preislich zwischen 12,- und 36,- Euro liegen werden, so wir sie denn ins Sortiment aufnehmen.

Die beiden Weingüter - **Mas Doix** (Priorat - Spanien) und **Az. Agr. Bruni** (Maremma, Toskana - Italien) - passen jedenfalls den Informationen nach erstmal in unser 'Beuteschema': familiengeführt, mit längerer Tradition, überschaubar in der Größe (15 bzw. 40 ha), regionaltypische Produkte, naturverbundener Ansatz, Focus auf Weinbergsarbeit und weniger auf Kellertechnik (u.a. Verzicht auf Schönung und Filterung der Weine).

Die 5 Muster werden sich gewiss als gehaltvolle Rotweine erweisen, die wir über wenigstens zwei Tage in ihrer Entwicklung beobachten wollen. Stellungnahmen seitens unserer Kunden sind uns dabei sehr willkommen - schließlich entscheiden wir nicht für uns allein.

Die Weine, die überzeugen, werden dann voraussichtlich Mitte November verfügbar sein.

Vielleicht bis in Kürze. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

Ankündigung von 2 Proben (17.Sept & 30.Sept) und ein Weinseminar (14.Okt 2016)

Liebe Weinfreunde,

gleich drei Veranstaltungen für die kommenden Wochen, zu denen wir herzlich einladen, möchte ich hier ankündigen: Eine **freie Verkostung anlässlich unseres Champagner-Neuzugangs** (Samstag, den 17. Sept. während der regulären Öffnungszeiten), eine **Probe von Altersweinen** (am Freitag, den 30. Sept. ab 19.30 Uhr) sowie ein **Weinseminar** (am Freitag, den 14. Okt ab 19.30 Uhr). Nähere Informationen zu den Veranstaltungen siehe unten.

Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

17.09.2016: Champagner-Präsentation

Samstag von 11.00 bis 16.00 Uhr | freie Verkostung

Die Geschichte des Champagners - die des *schäumenden*, nicht die des wesentlich älteren stillen Weins gleicher Herkunft - ist von Anbeginn (spätes 17.Jhd.) vor allem eine des Erfolgs, sogar eines beispiellosen Erfolgs, der den Champagner tief in das europäische und später globale Kollektivbewusstsein brannte und ihn zum Inbegriff 'nobler' Lebensart werden ließ - freilich aller Schattierungen: von ruhmstüchtiger Protzerei halbseidener Gesellschaften bis zum kenntnisreichen, verfeinerten Genussenthusiasmus. Der Champagner hat sich über 300 Jahre bis heute dieses Ansehen im Wesentlichen bewahrt - darin besteht eben seine grandiose Erfolgsgeschichte -, obwohl er mit der Industrialisierung und der Erweiterung der Anbaufläche in einem Maße verfügbar und auch für weniger Betuchte erschwinglich geworden ist, dass er seinen Raritätenstatus nur noch für ein paar besonders limitierte und teure Etiketten beanspruchen kann. Heute steht er für Discounterware ab 13,- Euro ebenso wie für Cuvées im hohen dreistelligen Bereich. Meist ist er immer etwas teurer als vergleichbare Qualitäten anderer Herkünfte. Keineswegs immer zu Recht. Aber zuweilen sehr wohl - hat sein Ruhm schließlich nicht nur eine historische, sondern auch substantielle Grundlage sowohl in der über die Jahrhunderte erworbenen immensen Kunstfertigkeit seiner Erzeugung als auch in den klimatischen wie geologischen Gegebenheiten der Region, die für die Schaumweinproduktion einfach ideal sind, weshalb die Stillweinerzeugung in der Champagne ihrem Anteil nach nur noch im Promillebereich liegt. Das ist eine bemerkenswerte Besonderheit: während im fast gleichgroßen Burgund rund 100 Appellationen kleinteilig unterschieden werden, ist die AOC Champagne quasi identisch mit dem gesamten Anbaugbiet.

Mit dieser Besonderheit korrespondieren gleich zwei weitere historisch gewachsene Eigentümlichkeiten, die den Champagner (jedenfalls den in der Standardausprägung) von den anderen großen Weinen Frankreichs grundlegend unterscheidet: 1. Er stammt vom Anbau der Weinstöcke bis zum Degorgieren der Flaschen in der Regel *nicht* aus einer Hand und 2. in der Regel auch *nicht* von einer klar definierten Rebfläche, wie es für große Bordeaux und Burgunder selbstverständlich ist. Statt dessen ist der Champagner ein *Wein der Assemblage*, des kunstvollen Verschnitts *verschiedener Jahrgänge* (ausgenommen die viel selteneren Jahrgangschampagner - 'Millésimés') und *verschiedener*, oft weit auseinanderliegender *Lagen* (ausgenommen die noch viel selteneren Lagenchampagner - 'Monocrus'), Lagen, die dann auch noch meist von *verschiedenen Winzern* (der insgesamt fast 16.000 Betriebe) bearbeitet werden, welche ihre Ernte an die rund 300 marktbeherrschenden Handelshäuser (mit nur 10% Eigenbesitz, aber gut 2/3 Anteil am Gesamtumsatz und 87% am Export) verkaufen oder an die Genossenschaft, der sie zugehören, weiterreichen. Ausgenommen von dieser Regel sind die vergleichsweise wenigen Champagner, die von den Handelshäusern ausschließlich aus Trauben im Eigenbesitz produziert werden, sowie die Champagner von unabhängigen, meist familiengeführten Weingütern, den 'vignerons independants', die von eigenen selbstbewirtschafteten Rebflächen ihren eigenen Schaumwein erzeugen - auch diese ironischerweise etwa 300 an der Zahl, aber mit einem verschwindend geringen Anteil an Rebfläche und folglich am Gesamtumsatz, der überdies kaum im Export stattfindet.

Mit unserer Wahl für die Champagner eines 'vignerons independant' weichen wir nun bewusst ab von den genannten Standards. Hier zeichnet für Anbau, Vinifikation und Versektung allein das Weingut Verantwortung; zwar werden auch hier Lagen assembliert, aber sie sind viel näher beieinander und nicht so zahlreich und gewähren so deutlicheren Terroircharakter; auch die Mengen an sog. Reserveweinen aus älteren Jahrgängen sind bescheidener, was auch die jahrgangslosen Weine wieder mehr in Abhängigkeit der natürlichen Gegebenheiten bringt und ihnen einiges von dem standardisierten Charakter des Markenweins nimmt, wie ihn die großen Häuser mit ihrem jeweiligen Stil pflegen. Mehr Terroir, mehr Jahrgang und alles aus einer Hand - das verringert den Abstand zur ursprünglichen französischen Weinphilosophie, die in Burgund und Bordeaux und auch in allen anderen Landesteilen für Weine mit Anspruch gilt.

Das alles ist natürlich noch keine Garantie für Qualität. Aber sie hier zu finden, haben wir uns zur Aufgabe gemacht, weil unser Herz für die kleineren Erzeuger schlägt, weil sie Vielfalt bedeuten, weil sie näher an der Natur sind und ein innigeres Verhältnis zu ihrem Produkt haben. Und dass sie es ebenso gut können wie anderswo in Frankreich, das beweisen die Champagner von **Waris-Hubert**, Familienbetrieb in 4. Generation mit gut 11 ha Rebfläche, darunter beträchtliche Anteile in besten Grand-Cru-Lagen an der Côte des Blancs. Der Stil des Hauses meistert aus unserer Sicht die wichtigsten Gegensätze, die zu vereinen große Weine auszeichnet: Kraft mit Eleganz, Charakter mit Zugänglichkeit sowie Individualität mit Typizität. Aus dem kleinen Portefeuille von sechs Weinen haben wir die drei mit bestem Preis-Genuss-Verhältnis ausgewählt und direkt vom Weingut bestellt:

Cuvée Amorial - Blanc de Noirs Brut 29,00 Euro (0,75 L)

(100% Pinot Noir | Dosage 8g/l | 12%vol)

Cuvée Albescent - Grand Cru Blanc de Blanc Brut 36,00 Euro (0,75 L)

(100% Chardonnay | Dosage 7g/l | 12%vol)

Cuvée Equinoxe - Grand Cru Millésime 2010 Brut 59,00 Euro (0,75 L)

(100% Chardonnay | Dosage 4g/l | 12%vol)

Da nun wahrscheinlich mehr als genug gesagt worden ist, werde ich die Weine jetzt nicht noch einzeln vorstellen, sondern sie einmalig am Samstag, den 17. Sept., zur freien Verkostung anbieten. Fragen zu Unterschieden in der Vinifikation oder der Herkunft können gerne zu dieser Gelegenheit geklärt werden.

30.09.2016: kleine Probe (sehr) gereifter Weine mit Käse und Brot

Freitag im Laden ab 19.30 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Unkostenbeitrag: 10,- Euro

Anlass zu dieser Probe ist ein **Château Kefraya** des Jahrgangs 1981 von einem Kunden. Das Weingut gehört neben Musar und Ksara zu den führenden Erzeugern im Libanon. Der nun 35-jährige Rotwein von Cabernet Sauvignon, Syrah, Mourvèdre u.a. zeigt für sein Alter einen ausgezeichneten Füllstand, eine Garantie für großen Weingenuss bedeutet das freilich nicht. Alle Versprechungen diesbezüglich wären reine Spekulation. Lassen wir uns überraschen - wie auch von den anderen gereiften Weinen, die wir zur Probe anbieten:

Kreydenweiss, Riesling Grand Cru Kastelberg 2003 (Elsaß) | **Kreydenweiss, Pinot Gris Grand Cru Moenchberg 2003** Vendange tardive (Elsaß) | **Werlitsch, Ex vero III 2005** (Südsteiermark) | **Muster, Sgaminegg 2005** (Südsteiermark) | **Caparsa, Caparsino 2003** (Chianti Classico) | **Molino dei Lessi, Cabernet Sauvignon 1997** (Trentino) | **Quinta do Poço do Lobo, Bairrada 1994** (Portugal)

Dazu eine kleine Auswahl an Käse, Antipasti und Brot. (Kein Ersatz fürs Abendessen!)

Hinweis: Einige Weine gibt es nur noch als Einzelflaschen, sind also nicht mehr zu erwerben - es geht vor allem um einen netten Abend und eine gemeinsame, so nicht wiederholbare kleine gustatorische Entdeckungsreise in die Vergangenheit ganz unterschiedlicher Regionen mit Reminiszenzen an einen der heißesten Jahrgänge Europas (2003), an einen der vorzüglichsten in der Steiermark (2005) sowie an ein Spitzenjahr Portugals (1994) und schließlich an eine krisengeschüttelte Zeit des Libanons (1981).

14.10.2016: Seminar "Die 5 Charaktere des Weins - Weine verstehen & bewusst genießen"

Freitag im Laden ab 19.30 Uhr | max. 12 Teilnehmer | Anmeldung erwünscht | Teilnahme: 25,- Euro

"Schmeckt!" oder "Schmeckt nicht!" ist und bleibt das entscheidende Kriterium bei der Weinauswahl. Auch nach diesem Seminar. Der Subjektivität des Genusses können wir nicht entkommen. Aber wir können den Genuss verfeinern, erweitern und intensivieren. (Darin liegt im Übrigen selbst Genuss). Dreierlei bedarf es dafür: 1) Wissen über das zu Genießende, also den Wein; 2) Wissen auch über den Genießer, also uns; sowie 3) Erfahrung, also probieren, probieren und nochmals probieren!

Das Seminar bietet eine systematische Basis für die eigenständige Genussentwicklung: ad 1) Was eigentlich ist Wein? Wie unterscheiden sich Weine? Wie werden sie gemacht? Was bedingt ihre ungeheure Vielfalt? ad 2) Wie nehmen wir Wein wahr? Was beeinflusst unsere Wahrnehmung? Warum sind unsere Urteile über Wein fast ebenso vielfältig wie dieser selbst? Wie können wir also Wein sinnvoll beschreiben und bewerten? ad 3) begleitend zu den inhaltlichen Teilen werden wir natürlich einige passende Weine gemeinsam probieren und besprechen.

Was die 5 Charaktere des Weins anbelangt - nur so viel: Eine Möglichkeit, einen Wein zu verstehen, ist zu erkennen, warum er so ist, wie er ist. Ein Schlüssel dazu ist die Unterscheidung seiner 5 Charaktere, die Ausdruck dessen sind, was ihn in seiner Qualität bestimmt: Rebsorte, Lage, Weinbereitung, Jahrgang und Reife. Es gilt also zu lernen, seinen Sortencharakter zu unterscheiden von seinem Lagen-, Weinbereitungs-, Jahrgangs- und Reifecharakter sowie natürlich auch die anderen voneinander. Mehr dazu - und warum es keine einfache Angelegenheit ist - im Seminar.

Zum Neutralisieren wird es etwas Brot und Wasser geben. Ansonsten ist zu empfehlen, bereits zu Abend gegessen zu haben.

Das Seminar dauert ca. 90 bis 120 Minuten und kostet 25 Euro pro Person. Anmeldung erwünscht (sowie bei Verhinderung rechtzeitige Absage), Teilnehmerzahl aus Platzgründen max. 12 Personen.

01. bis 12. Juli 2016 Sonderpreise zum 10. Jubiläum von Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

unser Ladengeschäft in der Mahlerstraße haben wir zwar erst seit 20 Monaten, aber die gewerbliche Gründung von **Terra Vinaria** (im Übrigen von Beginn an unter dieser Bezeichnung) erfolgte im Juli 2006 - also vor genau 10 Jahren!

Seit jenem Sommer sind wir jedes Jahr für mehrere Wochen - vor allem in Frankreich, Italien, Österreich, Deutschland und auch in der Schweiz - auf Weinentdeckungsreise gegangen, zu allererst natürlich um zu probieren, aber auch um die Natur zu erfahren, die Winzer zu hören, ihre Ziele und Methoden zu verstehen und damit etwas über die Entstehungsbedingungen von Wein zu lernen, der uns schon noch viel länger beschäftigt und ans Herz gewachsen war. Auf diese Weise gewinnt Wein Aspekte, die über seine rein sensorische Betrachtung hinausgehen; er wird zu einem Produkt mit einer individuellen Geschichte innerhalb einer bestimmten Tradition und einer eigenen - nicht selten: wunderschönen - Umgebung.

Wir haben es uns zur lustvollen Aufgabe gemacht, interessierte Kunden (und natürlich auch uns selbst) mit Weinen zu beglücken, die nicht nur sauber gemacht sind und angenehm schmecken, sondern für regionale Vielfalt und Eigenart stehen, Weine, die von engagierten, naturverbundenen Erzeugern stammen, die ihr Handwerk verstehen und bodenständig genug sind, sich nicht von Medien und Marketing in die Preisspirale treiben zu lassen oder Moden und einflussreichen Punktrichtern wie Parker hinterherzulaufen.

10 Jahre, die uns mit Genüssen bereichert, uns mit vielen Erzeugern und Kollegen bekannt gemacht haben; 10 Jahre auch, in denen die interessierte Teilhabe unserer Kunden (ohne die die ganze Weinbranche eine triste l'art-pour-l'art-Veranstaltung wäre) eine neue schöne Erfahrung geworden ist. Dafür möchten wir uns ganz herzlich - und nicht nur mit schönen Worten - bedanken:

Unser JUBILÄUMSANGEBOT : 10 (Verkaufs)Tage (vom 1. bis 12. Juli 2016) 10% Rabatt auf alle Weine & Schaumweine ab 10 Euro (gilt auch für Destillate, Port und Sherry).

Darüber hinaus gilt in dieser Zeit für folgende Weine **zusätzlich ein 5+1 Angebot**, also 5 Flaschen einer Sorte kaufen, 6 bekommen (das entspricht zusammen mit den 10% Rabatt einem Gesamtrabatt von 25%, den wir auch bei Abnahme der Restflaschen gewähren, wenn keine 6 Flaschen mehr verfügbar sein sollten):

Störrlein-Krenig: Marsberg Sylvaner 'Alte Reben' 2014 (regulärer Preis: 12,50 Euro)
Störrlein-Krenig: Der Frentsch 2014 (regulärer Preis: 15,00 Euro)
Störrlein-Krenig: Spätburgunder 2012 (regulärer Preis: 16,50 Euro)
Störrlein-Krenig: Riesling Unterm Turm 2012 Großes Gewächs (regulärer Preis: 22,00 Euro)

Kreydenweiss: Ansata 2012 (regulärer Preis: 12,80 Euro)
Kreydenweiss: Ka 2012 (regulärer Preis: 24,00 Euro)

Riffel, Pinot & Chardonnay 2008 brut (regulärer Preis: 25,00 Euro)

Muga: Cava Brut Vintage 2012 (regulärer Preis: 20,00 Euro)
Muga: Cava Conde de Haro Brut Rosé (regulärer Preis: 20,00 Euro)

Val d'Oca: Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato 2014 (regulärer Preis: 11,50)
Val d'Oca: Rive di San Pietro di Barbozza Prosecco Spumante Brut 2014 (regulärer Preis: 14,50)

Störrlein und Kreydenweiss sind im Übrigen für uns Erzeuger der ersten Stunde und waren respektive für Deutschland und Frankreich die ersten, deren Produkte in unser Sortiment 2006 Eingang gefunden haben, weshalb wir sie - und auch weil sie auf ganz eigene Weise unserem Ideal von Winzern entsprechen - neben den feierlichen Perlern in das 5+1 Angebot mit aufnehmen.

Die Weine mit 5+1 Angebot können am 1. und 2. Juli (Freitag & Samstag) während der Öffnungszeiten probiert werden (was sich hält auch noch in den ersten Tagen der Folgewoche).

Es gilt natürlich wie immer: Angebot nur, solange der Vorrat reicht! Alle genannten Preise sind Endpreise und beziehen sich auf die Standardfüllmenge von 0,75 Liter.

Mit feierlichen Grüßen,
Stephan & Christine Krause

Samstag, 28. Mai 2016: Weingut Riffel zu Besuch bei Terra Vinaria

Liebe Weinfreunde,

unverhofft kommt oft: Hatten wir doch vor kurzem erst Winzerbesuch aus Griechenland, kommt nun überraschend Familie Riffel nach Berlin und nimmt sich Zeit, bei uns im Laden ihre Weine zu präsentieren. Wir führen ein gutes Dutzend der Produkte von dem Weingut und werden sie bis auf zwei Restposten alle zur Probe stellen: **am Samstag, den 28. Mai, von 12.00**

bis 18.00 Uhr. Riffel wird in der Zeit von 16 bis 17.30 Uhr zugegen sein, evtl. auch schon etwas früher.

Das Weingut Riffel steht geradezu beispielhaft für das qualitativ aufstrebende Weinbaugebiet Rheinhessen, das sich anschiebt, vor allem mit jüngeren Winzern, Potenziale zu erschließen, die die früheren Unterschiede zu den renommierten Nachbarregionen wie Rheingau, Nahe und Pfalz nivellieren. Die Weine von Riffel gehören zur Speerspitze dieser Entwicklung. Sie vereinen verführerischen Wohlgeschmack mit eigenständigem, zuweilen gar urwüchsigem Charakter - und das z.T. schon auf der Gutsweinebene. Die meisten Weine erschließen sich unmittelbar und bieten doch viel, sind also gleichermaßen geeignet für den unbeschwerten Genuss wie für anspruchsvoll inspizierende Nasen und Gaumen.

Neben den neuen Jahrgängen im mittleren Preissegment

Grauer Burgunder 2015 (0,75L) 8,50 Euro
Weißer Burgunder 2015 (0,75L) 8,50 Euro
Binger Riesling Quarzit 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Riesling Quarzit 2015 feinherb (0,75L) 12,00 Euro
Scharlachberg Riesling Spätlese 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Silvaner Quarzit 2015 (0,75L) 12,00 Euro
Binger Spätburgunder 2014 (0,75L) 12,90 Euro

werden wir auch von den großen, z.T. schon reiferen Weinen Flaschen öffnen:

Scharlachberg Riesling Turm 2012 (0,75L) 29,00 Euro
Bubenstück Spätburgunder Turm 2013 (0,75L) 24,50 Euro
Silvaner Reserve Turm 2014 (0,75L) 24,50 Euro

Die Teilnahme ist kostenlos und bedarf keiner Anmeldung. Eventuell Nachverkostung in der Folgewoche noch möglich, wenn Probeflasche nicht aufgebraucht ist. Angebot ist freibleibend.

Wünsche allen eine vortreffliche Woche. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause

Freitag, 06.Mai 2016: Winzerbesuch bei Terra Vinaria ab 18 Uhr

Liebe Weinfreunde,

Konstantinos Mitroulis und sein Sohn Niko von der **Domaine Mitroulis** (Griechenland) besuchen uns am Freitag, den **6.Mai**, und präsentieren uns drei Jahrgänge ihres großartigen Rotweins 'Philosophia' - den 2007er (den wir bereits im Programm haben), den 2010er und 2011er - sowie den überaus mineralischen Blanc de Noir 'Philoxenia' 2015.

Zwischen **18 und 20 Uhr** mag jeder kommen und daran teilnehmen. Die Präsentation ist auf Deutsch. Alle Weine können kostenlos probiert und bei Gefallen auch gekauft werden (14,50 Euro jeweils für die Roten und 12,50 Euro für den Weißen) - solange Vorrat reicht.

Es ist nicht nur die Gelegenheit, einem wirklich bemerkenswerten Unikat mit Kultpotenzial wie dem Philosophia in drei Reifephasen sensorisch nachzuspüren, sondern zugleich die Möglichkeit, alles Wissenswerte über ihn aus erster Hand erfahren zu können.

Das Weingut ist im wunderschönen, mediterran geprägten Mygdonia-Tal von Zentralmakedonien direkt am Gestade des großen Volvi-Sees gelegen. Es bewirtschaftet von Beginn an seinen kleinen Weinberg nach ökologischen Kriterien und ist inzwischen auch nach EU-Normen zertifiziert. Im Anbau dominiert die **Limnio**, eine urgriechische rote Sorte, die in ihrer Urwüchsigkeit und ihrem Tanningehalt den Vergleich mit der südfranzösischen *Tannat* und der umbrischen *Sagrantino* herausfordert und keineswegs scheuen muss; wie diese eignet auch sie sich als Teamplayer und spricht gut auf Ergänzung durch andere starke Rebsorten an wie z.B. **Cabernet Sauvignon**, der beim Philosophia mit 25% beteiligt ist. Es wird angenommen, dass die Limnio von der nordägäischen Insel Lemnos auf das Festland gekommen ist und dass sie eventuell identisch ist mit der bereits von Aristoteles vor fast 2 1/2 Jahrtausenden erwähnten *Lemnia* - was einen Wein von dieser Sorte freilich alleine noch nicht wirklich philosophisch macht; gleichwohl hat die Bezeichnung hier ihre volle Berechtigung: teilt der Wein mit der Philosophie doch eine faszinierende vielschichtige, nicht bis ins Letzte auslotbare Tiefe, auch zeigt er sich (und darin vielen philosophischen Offenbarungen gleich) bei der ersten Begegnung ein wenig spröde, eigenwillig und ungewohnt, doch spürt man zugleich die Erhabenheit des über lange Zeit Gereiften, das den Bereitwilligen entführt in eine neue Welt voller Feinheiten und ihn um einige Geheimnisse reicher macht. Hier freilich sind sie sensorischer, nicht intellektueller Natur. Aber auch dazu bedarf es ungeteilter Aufmerksamkeit und ein wenig Vorbereitung in Form eines Dekanters: ein paar Stunden, noch besser: einen halben Tag in der Karaffe vor Genuss machen den Philosophia etwas zugänglicher und beredsamer. Wir kennen keinen zweiten Wein, der einen dann olfaktorisch so deutlich in einen Pinienhain versetzt, der so herbal geprägt ist, der seinen roten Fruchtkern (Kirsche, Johannisbeeren) derart umschlossen hält und nur in feinsten Nuancen durch ein changierendes, zartes Aromengewebe von Gewürzen, Leder und Tabak schimmern lässt, dass einem die Erotik in den Sinn kommen mag, die gleichfalls aus Andeutung und Verschleierung ihr Raffinement gewinnt. Am Gaumen überzeugt der Philosophia mit geradezu burgundischen Qualitäten, einer lebendigen kirschfruchtigen Säure, umspinnen von mürben, aber noch festen Tanninfasern, die ihm einen maskulinen, ausdauernden Charakter und einen schlanken, gleichwohl kräftigen Körper verleihen, auch hier bleibt die Aromatik subtil und wunderbar schattiert, von herben Tönen grundiert, die bestens kontrastieren zu seiner saftig-herzhaften Art - ein Wein zum Meditieren, wenn man sich erst auf seinen asketisch-strengen Grundzug eingestellt hat, ansonsten die Empfehlung zu Wildgeflügel oder einem zartrosa gegarten Rehfilet.

Seien wir gespannt auch auf die jüngeren Jahrgänge des Philosophia, die wir dann ebenfalls zum ersten Mal im Glas haben werden. Eine degustatorische Horizonterweiterung ist garantiert, vielleicht für den einen oder anderen auch die Entdeckung eines echten Geheimtips, der der 2007er in unseren Augen (bzw. für unseren Gaumen) auf jeden Fall schon ist!

Wir freuen uns auf reges Interesse und Entdeckerfreude. Anmeldung ist nicht nötig.

Mit besten Grüßen, Stephan Krause

11.04.2016 Mailing: diese Woche großes Degustationsangebot

Liebe Weinfreunde,

es gibt etliche neue Weine sowie ein neues Olivenöl - jetzt über die ganze Woche unverbindlich zu probieren! Darüber hinaus kann man gerne schon mal in die neuen Jahrgänge vom Weingut Riffel reinschnuppern, vorerst noch Musterflaschen, Ende April dann voraussichtlich verfügbar.

neue Produkte (verfügbar):

Romano Vincenzo, Don Micè (natives Olivenöl extra) 16,50 Euro (500 ml)

sizilianisches Olivenöl von den Sorten Nocellara dell' Etna, Coratina u. Nocellare del Belize, expressiv fruchtig, mit pikantem Abgang

Contini, Pariglia 2014 13,0 %vol 9,80 Euro (0,75L)

reinsortiger Vermentino aus Sardinien mit nuancierter Aromatik und schöner Tiefe am Gaumen, Empfehlung zu Spargel

Contini, Sartiglia 2014 14,0 %vol 9,80 Euro (0,75L)

Cannonau di Sardegna, zu 90% von der Grenache (=Cannonau), herrliche Schwarzkirschrucht gepaart mit Noten vom schwarzen Holunder, seidige Tannine, animierender Säurekern

Abadal, Blanc 2015 12,5 %vol 7,90 Euro (0,75L)

knackig-fruchtige Cuvée von Macabeo, Chardonnay, Sauvignon und Picapoll, macht richtig Lust auf Sommer; Herkunft: nordöstliches Spanien, D.O. Pla de Bages

Vegalfaro, Caprasia 2014 14,0 %vol 6,50 Euro (0,75L)

saftiger würzig-fruchtiger Alltagswein von Bobal und Merlot mit nur dezentem Holzeinsatz, partiell sogar in tönernen Amphoren ausgebaut (D.O. Utiel-Requena)

Vegalfaro, Pago de Los Balagueses 2013 15,0 %vol 19,00 Euro (0,75L)

konzentrierte Spitzencuvée von Garnacha Tintorera (einer rotfleischigen Sorte) und Merlot aus einer als Pago klassifizierten Lage (der gesetzl. höchsten Qualitätsstufe), dunkelbeerige Aromatik mit gut eingebundenen Würzaromen aus dem Barrique (Vanille, Kaffeebohne), extraktreich, kräftiges, doch reifes Tannin

Mitroulis, Philosophia 2007 13,0 %vol 14,50 Euro (0,75L)

urwüchsiges Gewächs aus dem nördlichen Griechenland, von der autochthonen roten Sorte Limnio mit einem kleinen Anteil Cabernet Sauvignon, in gebrauchten Barriques ausgebaut, braucht Reife und auch jetzt noch viel Luft, bietet nach dem Dekantieren aber bereits extravaganter Genuss, der an große würzig-herbale Burgunder gemahnt - zu einem Top-Preis!

neue Produkte (voraussichtlich ab Donnerstag verfügbar & degustierbar):

Kreydenweiss, Ansata Rouge 2012 13,5 % vol 12,80 Euro (0,75L)

komplexer Syrah-Blend mit kleinen Anteilen Merlot und Grenache von schon betagten Rebstöcken (25 bis 70 Jahre) der südlichen Rhône, biodynamischer Anbau, natürlich spontan vergoren, terroirbetont, doch zugänglich

Kreydenweiss, KA Rouge 2012 14,0 %vol 24,00 Euro (0,75L)

reinsortiger Carignan von über hundertjährigen Reben, die in mineralreichen Böden wurzeln (Kalk, Schiefer, Feuerstein und Quarzit), sehr konzentriert, aber mit viel Frische und beeindruckender Textur

Muster von Riffel (degustierbar, aber erst Ende April verfügbar):

Weißer Burgunder 2015

Grauer Burgunder 2015

Sauvignon Blanc 2015

Riesling 2015

Binger Silvaner Quarzit 2015

Binger Weißer Burgunder Tonmergel 2015

Binger Chardonnay Tonmergel

Binger Riesling Quarzit 2015

Binger Riesling Quarzit feinherb 2015

Scharlachberg Riesling Spätlese lieblich 2015

Silvaner Reserve 2014
Binger Spätburgunder 2014

Muster von Riffel nur so lange die jeweilige Flasche reicht. Hervorzuheben ist hier die Silvaner Reserve 2014, maischevergoren bietet sie einen zugänglichen Einstieg in die Welt der Orange Wines, vielschichtig und ungewöhnlich in der Aromatik, reichhaltig und cremig am Gaumen mit einer faszinierenden Salzigkeit - für aufgeschlossene Weinfreunde eine Gelegenheit!

Einladung gilt bis Samstag, den 16. April, zu den regulären Öffnungszeiten. Anmeldung ist nicht erforderlich.

Beste Grüße und eine gute Woche von
Stephan Krause

19.03.2016 Mailing: Empfehlungen und Weinprobe zu Ostern

Liebe Weinfreunde,

das frühe Osterfest macht bei den gegenwärtigen Temperaturen leider noch nicht recht Lust auf Eiersuche. Die Suche nach dem passenden Wein zum österlichen Wochenende werden wir in der kommenden Woche jedenfalls mit einem besonderen Probeangebot erleichtern:

Neben den (immer wärmenden) Destillaten und dem neuen 1985er Colheita Port von Kopke öffnen wir **vom 21. bis 24. März** noch ein gutes Dutzend Weine ganz nach Interessenlage. Ausgenommen ein paar Weine mit eingeschränkter Verfügbarkeit (Accordini, Mauro Molino, Cinciole, Elian da Ros) können gerne auch höherpreisige Produkte zur Verkostung gewählt werden.

Unsere persönlichen Empfehlungen für ein paar genüssliche Oster-Highlights, die auch bei schlechtem Wetter die Stimmung aufhellen (und auf die wir uns selber freuen), sind die folgenden:

weiß:

- (1) Störlein, Der Frensch 2014 trocken 15,- Euro (0,75L) - 11,0%Vol
extravaganter Weißwein von einem halben Dutzend Sorten, sehr trocken und leicht, dennoch ungemein komplex, viel Spiel
- (2) Riffel, Scharlachberg Silvaner 'Turm' 2013 trocken 15,- Euro (0,75L) - 13,0%Vol
extraktreich, vollmundig, reife Frucht, lang
- (3) Beurer, Stettener Riesling Kieselstein 2013 trocken 17,- Euro (0,75L) - 12,0%Vol
elegant, mineralisch und mit besonders feiner Säure
- (4) Gradis'cuitta, Pinot Grigio 2013 trocken 12,50 Euro (0,75L) - 13,5%Vol
druckvoll, würzig, dennoch herzhaft-trinkig
- (5) Mourgues du Grès, Galets Dorès 2015, trocken 9,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
exotische Früchte, Blütendüfte, viel Strahlkraft - antizipiert den ersehnten Frühling
- (6) Theulet-Marsalet, Cuvée Emilien 2009, süß 20,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
gereifte Trockenbeerenauslese, unendlich vielschichtig, zum Meditieren, ein Elixier

rot:

- (7) Riffel, Bubenstück Spätburgunder 'Turm' 2013, trocken 24,50 Euro (0,75L) - 13,5%Vol
sehr fein gezeichneter Barriquewein, überaus edel im Ausdruck
- (8) Mourgues du Grès, Terre d'Argence 2012 trocken 12,50 Euro (0,75L) - 14,5%Vol
stoffig, konzentriert, gleichwohl saftig, reife dunkle Beeren und viel Würze ganz ohne Holz
- (9) I Capitani, Bosco Faiano Taurasi 2007 trocken 25,- Euro (0,75L) - 13,5%Vol
herrlich gereifter Aglianico, geschliffene Textur, balsamische Düfte
- (10) Duseigneur, Chateauneuf-du-Pape 'Catarina' 2012 35,- Euro (0,75L) - 15,5%Vol
vereint Kraft und Tiefe mit betörender Anmut, ein sanfter Riese zum Verlieben

Zu guter Letzt verweisen wir auf unser **neues Olivenöl aus Sizilien**, frisch abgefüllt und bis Juni nächsten Jahres haltbar, expressiv im Duft mit noch feiner Schärfe im Abgang, eine schöne Ergänzung zu unserem besonders milden Olivenöl aus Griechenland. Beide natürlich *extravergine*, Erste Güteklasse - können auch gern probiert werden. Preis für das sizilianische 16,50 Euro und für das griechische 11,50 (jeweils 0,5L).

Allen ein vortreffliches Wochenende. Mit besten Grüßen aus dem Komponistenviertel,
Stephan Krause

23.02.2016 Mailing: neue Weine aus Frankreich und Georgien

Liebe Weinfreunde,

die Tage werden zwar länger, doch sie vergehen im tristen Grau - eine Übergangszeit ohne Flair, kein Winter, kein Frühjahr. Was würde ein bisschen Sonne mit Licht und Wärme hier alles bewirken?! Immerhin zum Ende der Woche könnte es besser werden.

Wer nicht warten mag, kann sich auch die Sonne vom Vorjahr ins Glas holen, z.B. mit dem goldglänzenden neuen Jahrgang 2015 des **Galets Dorés von Mourgues du Grès**, eine grandiose Cuvée von den wichtigsten weißen Sorten der südl. Rhône: Grenache Blanc, Roussanne, Viognier und auch etwas Vermentino; aus dem Glas strahlt eine die Sonne geradezu an, das wundersam schillernde und üppige Bouquet, das reife Frucht mit knackiger Frische, mineralische Würze mit zarter Floralität vereint, versetzt jeden, der einmal unter dem unvergleichlich blauen südfranzösischen Himmel gesessen und den Blick in die weite surrende, von Garrigue und Gräsern duftende Natur genossen hat, unmittelbar zurück in derart mediterrane Gefilde. Eine Erinnerungsreise mit wahrlich verführerischer Begleitung für entzückende 9,- Euro (0,75l).

Wer sich mehr nach der Wärme als dem Licht der Sonne sehnt, findet mit den zwei roten Schlachtrossen von Mourgues du Grès, dem **Terre d'Argence 2012** (12,50 Euro) und dem **Capitelles 2012** (15,- Euro), echte sonnenverwöhnte Vollblüter mit Kraft und Temperament, von geschmeidigem Körperbau und farblich dem Rappen sehr nahe. Für ersteren haben Syrah und Mourvèdre die Sonne von 2012 gespeichert, für den Capitelles ebenfalls die Syrah, ansonsten Grenache und Carignan. Im Vergleich zum nachbestellten Galets rouge 2013 (einer der bestverkauften Roten im Sortiment und jetzt wieder verfügbar!) haben wir bei den beiden Neuen noch eine beträchtliche Steigerung an Konzentration und Tiefe sowie bei 14,5%Vol auch etwas mehr Wucht. Ältere, tiefwurzelnde Rebstöcke mit besonders geringen Erträgen und längere Fermentations- und Ausbauzeiten (beim Capitelles zusätzlich im Barrique) sind die Grundlage für diese herrlichen Kaminweine, die jeden Wildschweinbraten zähmen.

Etwas bescheidener im Auftritt und Anspruch, aber nichtsdestotrotz bemerkenswert hinsichtlich Eigenart und Preis-Genuss-Verhältnis unsere beiden **georgischen Rotweine** von der charaktervollen Sorte Saperavi. Beide Jahrgang 2013, moderat an Alkohol (12,5 bzw. 12 %Vol), der eine trocken, der andere analytisch an der Grenze von lieblich zu süß, sensorisch jedoch vermutet man ihn eher im Übergang von halbtrocken zu lieblich, was eine gute Süße-Säure-Balance anzeigt. Differenzierte Waldbeeraromatik mit einem Hauch Veilchen, Pfeffer und Gewürznelke charakterisiert die beiden Weine vom Weingut **Tibaneli** in der Nase, am Gaumen beerige Saftigkeit von trinkanimierender Säure, die Gerbstoffe geben Struktur, sind aber reif und gut eingebunden und beim restsüßen Saperavi kaum spürbar. Alleinunterhalter, doch auch ideale Begleiter zu Pizza, Wildgeflügel oder eine deftige Brotzeit. Kostenpunkt 8,-

Euro jeweils. Eine besondere Eigenart in Duft und Textur entlockt im Übrigen den mit der Saperavi Vertrauten (wir hatten schon mehrere zur Verkostung hier) ein von einem Lächeln begleitetes 'Ahh', das zeigt, dass es auch jenseits der Mittelmeeranrainer erinnerungswürdige (Wein)Regionen gibt - ganz abgesehen davon, dass Georgien wohl mit Fug und Recht als die Wiege des Weinbaus auf diesem Planeten bezeichnet werden kann. Dazu vielleicht ein anderes Mal mehr.

Alle vorgestellten Weine können in dieser Woche gerne probiert werden.

Beste Grüße, Stephan Krause

31.12.2015 | Silvester | besondere Öffnungszeiten: 10.00 bis 14.00 Uhr

24.12.2015 | Heiligabend | besondere Öffnungszeiten: 10.00 bis 14.00 Uhr

19.12.2015 | Samstag | große Gratisprobe französischer Weine | 11.00 bis 16.00 Uhr

Keine Anmeldung erforderlich! Ort: Im Laden.

15.12.2015 | Dienstag | große Gratisprobe von Weinen & Destillaten | 11.00 bis 20.00 Uhr

Keine Anmeldung erforderlich! Ort: Im Laden.

11.12.2015 Mailing: große Adventsprobe am Dienstag, den 15. Dez 2015 + Frankreichprobe am Samstag, den 19. Dez 2015

Liebe Weinfreunde,

in der bereits angekündigten großen vorweihnachtlichen Probe bei uns im Weinladen am kommenden **Dienstag, den 15.12.2015 (von 11.00 bis 20.00 Uhr)**, werden wir neben hochwertigen Bestandsprodukten eine beträchtliche Zahl von spannenden Neuzugängen vorstellen, die unsere Angebote aus Deutschland, Italien, Spanien und auch Übersee erweitern und aufwerten. Die für heute erwarteten neuen französischen Weine werden sich leider etwas verspäten, so dass diese erst am folgenden **Samstag, den 19.12.2015, während der regulären Öffnungszeit von 11.00 bis 16.00 Uhr** probiert werden können. Diese Aufteilung hat zugleich den Vorteil, den degustierenden Gaumen vor zu großer Überforderung zu bewahren.

An beiden Tagen stehen auch unsere Destillate wie Cognac, Brandy und Grappe zur Verkostung bereit, desgleichen einige Sherrys und ein Portwein.

Statt der üblichen Beschreibung der neuen Produkte beschränke ich mich angesichts der Menge auf eine Auflistung mit Preisangabe. Der eigene Gaumen nimmt ohnehin mehr wahr, als fremde Worte je vermitteln können. Deshalb überzeuge sich jeder selbst von Vielfalt und Besonderheit der neuen Qualitäten (die zwischen * gesetzt sind) - zunächst am Dienstag, den 15.12.2015:

aus Deutschland

Beurer, Stettner Riesling Kieselsandstein 2013 (QbA Württemberg) 17,00 Euro (0,75L)

Riffel, Scharlachberg Riesling "Turm" 2012 (QbA Rheinhessen) 29,00 Euro (0,75L)

Störrlein-Krenig, Marsberg Sylvaner Alte Reben 2014 (QbA Franken) 12,50 Euro (0,75L)

Störrlein-Krenig, Der Frensch 2014 (Fränkischer Mischsatz, QbA Franken) 15,00 Euro (0,75L)

Störrlein-Krenig, Sonnenstuhl Spätburgunder 2012 (QbA Franken) 16,50 Euro (0,75L)

Störlein-Krenig, Sonnenstuhl Riesling "Unter Turm" 2012 Großes Gewächs 22,00 Euro (0,75L)

Volker Schmitt, Herrnsheimer Schloss Albarino 2014 (QbA Rheinhessen) 12,50 Euro (0,75L)

aus Italien

Val d'Oca, Prosecco Spumante Extra Dry Millesimato 2014 (Veneto, DOC Prosecco) 11,50 Euro (0,75L)

Accordini, Ripasso Acinatico 2013 (Veneto, DOC Valpolicella Classico Ripasso) 17,50 Euro (0,75L)

San Valentino, Scabi 2012 (Emilia-Romagna, DOC Sangiovese di Romagna Superiore) 34,00 Euro (1,50L) + Holzkiste

Terenzi, Morellino di Scansano 2014 (Toskana, DOCG Morellino di Scansano) 11,00 Euro (0,75L)

Terenzi, Purosangue 2012 (Toskana, DOCG Morellino di Scansano Riserva) 19,00 Euro (0,75L)

Apollonio, Rocca dei Mori 2011 (Apulien, DOC Copertino) 8,50 Euro (0,75L)

Le Cinciole, Camalaione 2005 (IGT Toscana) 42,00 Euro (0,75L)

aus Spanien

Finca Losada, Losada 2011 (Nordspanien, D.O. Bierzo) 16,00 Euro (0,75L)

Finca Losada, Losada 2011 (Nordspanien, D.O. Bierzo) 35,00 Euro (1,50L) Magnumflasche

Finca Losada, Altos de Losada 2009 (Nordspanien, D.O. Bierzo) 24,00 Euro (0,75L)

Domènech, Bancal 2013 (Katalonien, D.O. Monsant) 12,50 Euro (0,75L)

aus Übersee

Reyneke, Cornerstone 2011 (Südafrika, Western Cape, W.O. Stellenbosch) 16,90 Euro (0,75L)

Stellar Organics, Grande Réserve Shiraz 2013 (Südafrika, Western Cape, W.O. Swartland) 17,00 Euro (0,75L)

Richmond, Sauvignon Blanc 2013 (New Zealand, Nelson) 14,00 Euro (0,75L)

Richmond, Pinot Noir 2011 (New Zealand, Nelson) 16,00 Euro (0,75L)

Alle Weine sind sensorisch trocken; einzig der neue Prosecco besitzt eine leicht abrundende Süße, für alle, die es nicht gar so trocken mögen. Wer es am Dienstag nicht schafft, wird auch die Folgetage noch einiges nachverkosten können (zu den regulären Öffnungszeiten). Die Magnumflaschen sind nur in geringer Zahl verfügbar. Wie immer ist das gesamte Angebot freibleibend.

Am **Samstag, den 19.12.2015**, schließlich kommen dann die neuen und ein paar Bestandsweine aus Frankreich ins Glas:

aus Frankreich

Domaine Bouchet, Le Sylphe Cabernet Franc 2011 (Loire, Vin de France) 14,80 Euro (0,75L)

François Le Saint, Silex 2013 (Loire, AOC Sancerre) 16,50 Euro (0,75L)

Domaine Louis Chenu, 1er Cru Aux Clous 2011 (Burgund, AOP Savigny-lès-Beaune - Rouge) 26,50 Euro (0,75L)

Domaine Louis Chenu, 1er Cru Les Hauts Jarrons 2011 (Burgund, AOP Savigny-lès-Beaune - Rouge) 26,50 Euro (0,75L)

Château de la Selve, Beaulieu 2010 (Rhône, IGP Coteaux de l'Ardèche - Rouge) 12,50 Euro (0,75L)

Domaine du Joncier, L'O de Joncier 2014 (Rhône, AOP Côtes-du-Rhône - Rouge) 9,50 Euro (0,75L)

Domaine du Joncier, Les Muses 2012 (Rhône, AOP Lirac - Rouge) 19,50 Euro (0,75L)

Domaine Duseigneur, Catarina 2012 (Rhône, AOP Châteauneuf du Pape - Rouge) 35,00 Euro (0,75L)

Domaine de la Pinte, Savagnin 2006 (Jura, AOC Arbois) 22,00 Euro (0,75L)

Saint Cosme, Gigondas 2012 (Rhône, AOP Gigondas) 29,00 Euro (0,75L)

Montfaucon, Vin de Monsieur Le Baron 2010 (Rhône, Vin de pays du Gard) 34,00 Euro (0,75L)

Wünsche allen einen vortrefflichen 3. Advent und freue mich auf ein Wiedersehen. Mit besten Grüßen,
Stephan Krause

26.11.2015 Mailing: Terra Vinaria in der Adventszeit

Liebe Weinfreunde,

die Adventszeit steht vor der Tür und wie schon in den vergangenen Jahren bieten Einzelhändler und Gastronomen in Berlin-Weißensee einen gemeinsamen Adventskalender, der an jedem der 24 Tage bis Weihnachten etwas Besonderes bietet.

Terra Vinaria ist erstmals mit dabei. Unser Tag ist **Dienstag, der 15. Dezember**, an dem in der Zeit **von 11.00 bis 20.00 Uhr** jeder nach Lust und Laune einen großen Querschnitt des Sortiments probieren kann. Wir öffnen für die Festtage auch höherpreisige Weine und

WEINHANDEL TERRA VINARIA | INHABER: STEPHAN KRAUSE

Mahlerstraße 12/14 – 13088 Berlin | Tel./Fax: (030) 924088-12/-14

www.terravinaria.de | info@terravinaria.de

Destillate, darunter auch etliche Neuzugänge. Die Folgetage werden die geöffneten Flaschen während der regulären Öffnungszeiten weiterhin zur Verkostung bereit stehen (bis sie geleert oder der Oxidation anheimgefallen sind). Die Teilnahme ist kostenlos und bedarf keiner Anmeldung.

Der 2. Advent - **6. Dez. (Nikolaus)** - ist ein verkaufsoffener Sonntag, an dem wir in der Zeit **von 13.00 bis 17.00 geöffnet** haben für alle, die es etwas geruhsamer mögen. Selbstverständlich wird es auch an diesem Tag bereits Feines zu probieren geben.

Wünsche allen eine schöne Adventszeit und werde zu gegebener Zeit noch über ein paar Neuzugänge berichten.

Mit besten Grüßen aus dem Komponistenviertel,
Stephan Krause

17.11.2015 Mailing: toller Neuzugang aus Frankreich: Mourgues du Grès

Liebe Weinfreunde,

wir ergänzen unser Sortiment mit zwei herzhaften Charakterweinen aus den **Costières de Nîmes**, dem südlichsten Bereich der Weinbauregion **Vallée du Rhône**, der nur noch durch den schmalen Landstrich der Camargue vom Meer getrennt ist:

Mourgues du Grès, Les Galets Rosés 2014 8,00 Euro (0,75l)

Mourgues du Grès, Les Galets Rouges 2013 8,50 Euro (0,75l)

Obwohl der Status als Appellation contrôlée relativ jung ist (er besteht seit 1986), ist die Weinbaugeschichte dieser Gegend eine der ältesten auf französischem Boden überhaupt und verdankt sich ursprünglich den Griechen (ca. 500 v.u.Z.), dann den Römern und später auch den in Avignon ansässigen Päpsten, deren Entourage und Lebensstil den Weinbau forderten und förderten.

Das Terroir mit seinen klimatischen und geophysikalischen Merkmalen erwies sich allerdings auch im besonderen Maße für den Weinanbau geeignet. Die kargen Kalkmergel-Böden mit ihren typischen Geröllkieseln (frz. 'Galets') sorgen nicht nur für Mineralität im Wein, sie haben einerseits genügend Wasserhaltevermögen, um die Pflanzen über die langen Trockenperioden zu bringen, andererseits bieten sie ausreichend Drainage für den Wasserabfluss bei den meist kurzen, aber heftigen Regenfällen dieser Gegend. Überdies bewirken die Galets durch die Speicherung der Tageshitze nächtens einen Konvektionsstrom, der kühle Meeresluft in die Rebflächen bringt, was Frische und Komplexität der Weine befördert. Und der aus dem Norden kommende zuweilen sehr kräftige, trockene Mistral führt zu einer generell guten Durchlüftung der Anpflanzungen, die die Anfälligkeit für bestimmte Rebkrankheiten stark reduziert und den biologischen Anbau erleichtert, dem sich auch das **Château Mourgues du Grès** (sprich: 'Murg dü Gräs') verschrieben hat.

Die beiden 'Les Galets' tragen ihren Namen zu Recht und sind typische Repräsentanten ihres Terroirs, nicht ganz so wuchtig und ausladend wie die Nachbarn vom etwas höhergelegenen

Rhônelauf, dafür etwas straffer gewirkt und mit vitalem Spiel für Nase und Gaumen.

Die Basis beider Weine sind die Sorten **Syrah** und **Grenache**, wobei der Rote noch eine Ergänzung durch Anteile an **Mourvèdre** und **Carignan** erfährt. Beide Weine sind meilenweit entfernt von der durchschnittlichen Konfektionsware in diesem Preissegment und beeindrucken die Nase mit besonderer aromatischer Komplexität, die nicht allein auf Frucht setzt, sondern auch herbale und würzige Nuancen viel Raum gibt. Sie wirken bei aller präzisen Arbeit und Reintönigkeit überhaupt nicht gemacht oder frisiert, sondern zeigen unverfälschte, fast urwüchsige Charaktere.

Der Rosé offenbart sich am Gaumen lebhaft, extraktreich und von mundfüllender dezent rotbeeriger Saftigkeit, die in mineralisch-kräutrigen Elementen einen spannenden Gegenpart erhält, was ihm ein sehr eigenständiges Profil verleiht - kein zarter Terrassenrosé, sondern ein substanzieller Wein, der viel zu entdecken gibt, wenn man sich auf ihn einlässt; im Übrigen die ideale Begleitung für kräftigere, würzige Speisen wie z.B. Paella oder ein Tajine.

Nicht minder bemerkenswert sind die Vitalität und der Facettenreichtum des roten 'les Galets', der im Glas eine schillernde Kombination von rot- und dunkelbeerigen Aromen vor dem Hintergrund einer ganzen Gewürzpalette präsentiert, die u.a. feine Akzente von Pfeffer, Wacholder, Piment und Süßholz bereit hält; die Kernigkeit am Gaumen passt zu der animierenden Frische des Bouquets und beschert trotz beträchtlicher Dichte und Konzentration herzhaften Trinkfluss, der von den pikanten Tanninen nicht im geringsten beeinträchtigt wird, eher sogar Rückgrat erfährt, das dem Wein seine herrliche Länge gibt. Um ihn ganz kennenzulernen, sollte man ihn auch solo probieren, natürlich ist er vielfältiger Begleiter für Gebratenes, Überbackenes, für Käse und rohen Schinken; sein Preis gestattet ihm die Aufwertung der profansten Pizza, seine Qualität die Ergänzung auch des edelsten Wildgeflügels.

Wer sich von der Qualität der Weine überzeugen möchte, kann dies bis zum Wochenende während der Öffnungszeiten gerne tun. Freue mich und verbleibe mit besten Grüßen,
Stephan Krause

02.11.2015 Mailing: neu bei Terra Vinaria: Cognac von François Voyer

Liebe Weinfreunde,

Cognac ist seit Jahrhunderten der Inbegriff des edlen Weindestillats und beinahe ein Synonym für Weinbrand geworden. Auch wenn er derzeit in manchen Kreisen nicht so en vogue ist wie Whisky oder Gin und etliche (Groß-)Produzenten sich den internationalen Geschmacksmoden (z.B. jenen asiatischer Länder) durch süßende Abrundung, Dunkelfärbung und Holzbetonung anbieten, wird der Cognac immer eine (und keineswegs nur historische) Größe bleiben, denn er profitiert nicht nur von der reichen Erfahrung und Kunstfertigkeit seiner gewissenhaften und traditionsverbundenen Erzeuger, sondern auch von naturgegebenen Verhältnissen (wie dem Klima, den Böden und Sorten) seiner Herkunftsregion. Daher ist unverfälschter Cognac - nicht anders als bei Champagner, Burgunder oder Bordeaux - ein Produkt mit spezifischem

Herkunftscharakter und entsprechend geschützt (ein Grund, weshalb 'Cognac' kein Synonym für Weinbrand geworden ist).

Im Cognac gibt es vergleichsweise wenig familiengeführte Betriebe. An der Gesamtproduktion der Region haben sie folglich quantitativ einen entsprechend geringfügigen Anteil, in qualitativer Hinsicht sind sie jedoch eine Bereicherung allein schon wegen der Vielfalt. Im Frühjahr dieses Jahres hatten wir die einmalige Gelegenheit, in der franz. Botschaft eine spannende Auswahl von solch kleinen Produzenten mit ihren Erzeugnissen kennenzulernen. **François Voyer** gehörte zu jenen mit den beeindruckendsten und authentischsten Qualitäten, darüber hinaus auch noch mit moderaten Preisen. In diesen Hinsichten passen die Produkte wunderbar ins Sortiment von Terra Vinaria. Wir haben aus dem knappen Dutzend seines Portfolios zunächst folgende Cognacs ausgewählt und direkt importiert:

Terre de Grande Champagne (70cl | 40% vol) 34,00 Euro
Napoléon Grande Champagne (70cl | 40% vol) 59,00 Euro
XO Gold Grande Champagne (50cl | 40% vol) 65,00 Euro

Von deren Qualität kann sich jeder ab sofort jederzeit im Laden gerne überzeugen (solange die Probeflaschen nicht aufgebraucht sind). So unterschiedlich die drei Cognacs sich aufgrund von Reife und Assemblage präsentieren (4-6 Jahre beim Terre, 14-20 Jahre beim Napoléon und 20-30 Jahre beim XO Gold), zeigen sie doch alle auf ihre Weise die feine Handschrift von Voyer: Es ist die faszinierend lebendige Balance zwischen floralen, fruchtigen und würzig-balsamischen Komponenten, das abgestimmte Ineinanderfließen dieser vielfältigen aromatischen Nuancen, die von der angenehmen Wärme des Alkohols getragen und - wie Wölkchen am lichtblauen Himmel vom Wind - in immer neue Konstellationen gebracht werden. Auch am Gaumen bewahren die Cognacs von Voyer ihre spielerische, ja luftige Komplexität, verführen mit Milde, Reintönigkeit und mit fast animierender Frische, desgleichen zeigen sie mit aufsteigendem Alter mehr und mehr an Konzentration und Tiefe und setzen aromatisch jeweils ihre reifebedingten Akzente, ohne je in Gefahr zu sein, von irgendetwas zu viel zu bieten.

Ein guter Cognac überzeugt in unseren Augen nicht mit Kraft allein und schon gar nicht mit vordergründigen Eigenschaften wie Farbe, Viskosität und Süße, sondern durch Subtilität, Charme und Lebendigkeit.

Voyer hat das Privileg, dass alle seine Weinberge (übrigens ausschließlich mit **Ugni Blanc** bestockt) in der Kernzone des Cognacs, der **Grande Champagne**, gelegen sind, der unstrittig wertigste Bereich mit besonderer Bodenformation und hohem Kreideanteil, der einzige mit 1er-Cru-Status. Die Qualität verdankt sich freilich nicht nur diesem Umstand, sondern auch der perfekten **Destillation, die bei moderaten Temperaturen** langsam erfolgt und den Basiswein "sur lie", also auf der Hefe belässt für mehr Komplexität und Ausdruck, sowie auch der sorgfältigen Auswahl der zu verwendenden Fässer, die ausschließlich der **Limousin-Eiche** entstammen und nur **mäßig getoastet** werden.

Allen einen guten Start in den November. Mit besten Grüßen,

Stephan Krause