

WEINSTEIN'S

**Weinsteins 26. Reise
in die Welt flüssiger Genüsse**



Pfälzer Innenhof Stilleben

Glück kann man nicht kaufen, Liebe auch nicht, Wein schon!

Liebe Freunde guter Tropfen,

Weinsteins Reisen? Ja, was haben wir gelacht im letzten Jahr! Auch dieses Jahr sieht es so aus, als ob der Weg eines Fingers in die Nase die weiteste Reise sein dürfte. Pustekuchen mit dem Wegfahren. Wir vermissen die Weinproben und den direkten Kontakt zu unseren Kunden sehr. Aber: Wir liefern selbstverständlich weiter, natürlich kontaktlos, die Rechnungen können einfach per Banküberweisung beglichen werden. Und: Wir haben trotzdem einen neuen Prospekt gemacht.

Pfalz, Weingut Gerhard Klein, Nachruf

Familie Gerhard Klein macht richtig guten Wein, keine Frage. Wir müssen aber feststellen, dass die Preise uns leider davon laufen. Der Keller ist nagelneu gebaut, eine Vinothek wartet auf die Eröffnung, der Sohn, der gut und positiv in die Weinentwicklung eingegriffen hat, spielt viel mit Design und Etiketten. Alles hochwertig, aber alles leider auch immer teurer. Dazu kommt die Präsenz auf der ProWein, die prestigeträchtigste Weinmesse in Deutschland. Das alles muss bezahlt werden.

Die Weine sind toll, keine Frage, wir meinen aber mittlerweile zu teuer. Deshalb haben wir uns entschlossen uns von den Kleins zu trennen, vielleicht ändern sich ja einmal die Vorzeichen. Den Restbestand an Wein und Sekt verkaufen wir zu den alten Preisen, bis alles weg ist. Auf Anfrage können wir aber weiter den Secco besorgen.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 l
A.	W	18 er	Literriesling, feinherb, QbA der „feine milde“ Literflasche	7,20 €	7,20 €
B.	W	19 er	Muskateller, vielschichtig, edle Süße, von Säure kontrapunktiert	8,50 €	11,33 €
C.	R	17 er	Spätburgunder, mild, Q.b.A., 1 Liter Der Feierabendschoppen für Mildtrinker	7,20 €	7,20 €
D.	Secco	17 er	Secco weiß, Auslaufmodell (die Preise laufen davon) Riesling heiratet Muskateller, in Treue süffig	7,20 €	9,60 €

Neu im Programm haben wir einen **fränkischen Rotling von Clemens Fröhlich**, ebenso einen **Secco Rosé von Borell-Diehl**, der uns sehr angenehm überrascht hat. Einen neuen Jahrgang gibt es auch beim Winzersekt **„Chardonnay brut“ von Borell-Diehl**. Außerdem neu im Programm ein **„Cold Brew“ Kaffee** der **KFE-Tankstelle aus Landau**. Jetzt absolut super zu trinken: Die **Nr. 51** unser **2015 er „Syrah“** von **Corinne Couturier**, einfach oberlecker.

Viel Spaß beim Genießen wünschen

Astrid und Hans-Jürgen Kaiser

Inhaltsverzeichnis

Deutschland

Pfalz	Weingut Michael Naab	S. 4
Pfalz	Weingut Borell-Diehl	S. 6
Franken	Weingut Clemens Fröhlich	S. 8
Franken	Il Nostro Olivenöl extra vergine	S. 14
Franken	Streuobstwiesenbrand	S. 14
Pfalz	Kaffee von der „Tankstelle“	S. 15

Frankreich

Minervois	Château de Gourgazaud	S. 9
Languedoc-Roussillon	Domaine St. Eugène	S. 10
Côtes-du-Rhône	Domaine Rabasse Charavin	S. 12



Deutschland

Pfalz, Weingut Michael Naab, ab 2019 Demeter inkognito



Pfälzer Biene bei der Arbeit

Michael Naab hat sich intensiv Gedanken gemacht, wie seine Art der Weinbereitung künftig aussehen soll. Biologisch ist für ihn selbstverständlich. Aber Bio ist nicht gleich Bio. Die einzelnen Zertifikate unterscheiden sich zum Teil erheblich.

Wichtig ist, dass die Qualität des Bodens erhalten bleibt. Er ist die Grundlage auf der die Reben im wahrsten Sinne des Wortes fußen. Eine Schädigung des Bodens ist nur über einen langen Zeitraum und sehr schwer zu beheben. Auch im Keller sollen Maßnahmen nachhaltig und schonend sein.

Auch hier gibt es viele Unterschiede was zulässig ist und was nicht. Man kann perfektes Lesegut im Keller noch ruinieren, keine Frage.

Michael Naab hat sich aus diesen Gründen für eines der härtesten und strengsten

Biolabel Deutschlands entschieden, für DEMETER. Dieses Biolabel kommt mit seinen Anforderungen den Prinzipien Rudolf Steiners ziemlich nahe. Vor allem in Frankreich werden damit große Tropfen erzeugt. Die Basis für Michael Naab bilden rebsortenreine, schlanke Weine, die den Eigencharakter der Sorte betonen und herausarbeiten sollen.

Der Literriesling entfällt dieses Jahr, weil der Hauptabnehmer, die Gastroszene, durch die Pandemie praktisch tot ist. So beginnen wir mit den weißen Burgundersorten, die in der Südpfalz mit am besten gedeihen.

Der Weißburgunder wird zu 50 % in 500 Liter Fässern ausgebaut. Diese Maßnahme bringt die Rebsorte zu neuer Blüte: Im Duft ausgeprägte Aromen von Birne, Apfel und Aprikose, verbunden mit einem zarten Schmelz auf der Zunge. Den Abschluss des Reigens macht die Kiwi die im Abgang mit einer markanten aber fantastisch eingebundenen Säure das Finale bildet. Ein großartiger Wein, mit dem Michael Naab wieder einmal beweist, wie viel Fingerspitzengefühl er beim Ausbau hat. Der Grauburgunder ist mit mehr Fülle ausgestattet und passt hervorragend auch zu leichten Bräten.

Die **“Cuvée Bastian”**, ein trockener, fruchtbetonter **Secco** besteht aus Riesling, der ihm einen leichten „Biss“ verleiht. Abgerundet wird er mit Weißburgunder und Kerner. Je nach Jahrgang kann er auch etwas Sauvignon blanc enthalten was ihm eine schöne spielerische Note verleiht.



Mit der „Villa Pistoria“ schlägt Michael Naab sein edelstes Kapitel auf. 1860 hatte Daniel Pistor, als Sohn eines wohlhabenden Eisenhändlers, die Villa als Sommersitz erbauen lassen. 1832 war er als Redner auf dem Hambacher Fest aufgetreten und hatte bei den Zuhörern einen bleibenden Eindruck hinterlassen. Er forderte in einem „Bürger-Katechismus“ die Einführung der indirekten Demokratie, sowie die Gleichstellung von Mann und Frau. Die folgenden Kriege zwischen Deutschen und Franzosen wurden von der

Familie immer als „Bruderkriege“ empfunden. Dass Michael Naab die „Villa“ von einem Franzosen pachten konnte setzt die Tradition der deutsch-französischen Freundschaft fort. Die „**weiße Villa**“ wird aus 100 % Rieslingtrauben gekeltert.

Das besondere an dieser Steillage ist, dass sie nur in Handarbeit bewirtschaftet werden kann. Gelesen werden die Trauben, es gibt nicht mehr als 2000 Flaschen, nur mit Freunden, die sich meist auch den Löwenanteil dieses Tröpfchens sichern. Das Mikroklima dieses Weinbergs ist im Jahresdurchschnitt etwa mit dem der Toskana vergleichbar. Als sichtbarer Beweis dienen die hier wachsenden mannshohen Rosmarinstöcke, im Umgriff der Villa.

Als kleine Spezialität bringt die „Villa“ noch einen feinen Aperitif Wein hervor, den „**Dolce**“. Er wird in 0,375 l Flaschen verkauft und enthält die Essenz vollreifer, aber nicht von Botrytis (=Edelschimmel) befallener Trauben. Im Geschmack zeigen sich süße, schmeichelnde Aromen von filigranen Früchten, Kumquat, Pfirsich, Mango, gepaart mit der verbindenden Klarheit eines vollreifen Rieslings. Die für den vollständigen Genuss unentbehrliche komplexe Säure kontrastiert die Süße im Abgang liebevoll und löst sie sanft auf. Das macht Lust auf ein weiteres Glas.

Der geringe Alkoholgehalt kommt bei Hitze besonders gut. Er lässt diesen Wein im Sommer auf der Terrasse ein anregendes Solo spielen. Reicht man ihn als „Digestif“ passt er sowohl zum Dessert, als auch zu einem kräftigen Käse am Ende eines Essens.

In unser Portofeuille haben wir auch den Riesling „Weitblick“ aufgenommen. Der „Wingert“, hoch über Gleiszellen, wird von einem befreundeten Ehepaar nach Demeterrichtlinien bearbeitet und der Wein von Michael Naab ausgebaut.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
1.	W		20 er Weißburgunder trocken, Q.b.A., feingliedrig, elegant, angenehme Säure	6,90 €	9,20 €

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
2.	W	20 er	Grauburgunder, trocken, Q.b.A., vollmundig, präsent, Winterweißwein	6,90 €	9,20 €
3.	W	20 er	Villa Pistoria, Riesling Hist. Lage, perfekte Balance, edel	7,90 €	10,53 €
4.	W	20 er	„Weitblick“(Riesling N°1), Höhenlage in Gleiszellen Hist. Lage, perfekte Balance, erzeugt unter Demeterrichtlinien	9,90 €	13,20 €
5.	Rosé	19 er	Spätburgunder, trocken, was für eine Erdbeere und Himbeere	6,90 €	9,20 €
6.	Secco		Cuvée Bastian Spritzig mit Pfiff wie der Winzersohn	7,20 €	9,60 €
7.	W	17 er	„Dolce“, Riesling mit Restsüße Ein vollreifer, süßer Schmeichler, mit Anspruch	0,375 l 6,50 €	17,33 €
8.	Sekt		Flaschengärung, der Feinste vom Feinen Dafür kann man Champagner auch mal stehen lassen!!	22,00 €	29,33 €

Pfalz, Weingut Borell-Diehl,



Rebland mit Blick auf den Pfälzer Wald

Seit 1619 existiert das Haus an der Weinstäße. Die ganze Familie arbeitet mit und hilft zusammen. Wichtig: Geerntet wird per Handlese. Niedrige Erträge und hohe Anforderungen an die Traubengüte sind selbst gesetzte Ziele. Laubarbeit und die aufwändige Entfernung der Sommertriebe, um den Trauben eine bestmögliche Entwicklung zu gewährleisten sind selbstverständlich.

Der **Riesling Schiefer** ist unser Liebling im Sommer. Er erhält durch den Boden einen zusätzlichen Schliff, der ihn zu Fisch, Muscheln, insbesondere auch zu Austern geradezu prädestiniert. An warmen Sommertagen ist er ein Lebenselixir, das mit erfrischender Säure punktet.

Im „**Kupperwolf**“ begegnet uns ein Spitzenriesling, der ständig neue Nuancen im Glas entdecken lässt. Ein Wein aus der Spitzenlage des Edesheimer Schlosses, der eine sensationelle Qualität hat, und traumhaft reift. **Der Jahrgang 2019 ist jetzt perfekt zu trinken!!**

Eine weitere Spezialität ist der „**Blanc de Noir**“, ein Spätburgunder, der weiß gekeltert wird. Die Trauben werden schonend von Hand gelesen, ohne die Beerenhäute zu verletzen. Da die Farbe in den Beerenhäuten sitzt bleibt der Wein (fast!) weiß. Ein „weißer Rotwein“, der auch von Tannin-Allergikern gut vertragen wird. Der 20. er Jahrgang hat sogar einen leichten Stich ins Rosafarbene und könnte fast ein Rosé sein. Das schadet ihm geschmacklich aber keineswegs, im Gegenteil: Der Wein wirkt sehr fruchtig und unglaublich verspielt. Ein weiterer Vorteil dieser Traubensorte ist, dass die Säure z.B. im Vergleich zum Riesling sehr reduziert ist und damit die Mägen säureempfindlicher Personen sehr schont.

Etwas mehr Spritzigkeit hat der „**Sauvignon Blanc**“. Die ursprünglich an der Loire beheimatete Rebsorte bringt einen leichten, blumigen Weißwein hervor, der einen Duft von Blumenwiese und reifen Äpfeln verströmt. Durch den trockenen Ausbau wirkt er nicht aufdringlich, sondern sehr filigran und blumig.

Mit dem „**Gewürztraminer Kabinett**“ steht auch bei Borell-Diehl ein Wein zur Verfügung, der als Aperitif oder zum Dessert perfekt Verwendung finden kann.

Neu! im Angebot ist ein Secco rosé trocken namens „**Gio**“. Supersüffig mit Duft nach Erdbeeren und leichten Kirschnoten ist er einem angenehmen Fruchtsaftschorle nicht unähnlich. Er hat lediglich 11,5 Vol. % Alkohol und ist damit ideal für den Sommer gemacht und verzeiht auch mal ein Gläschen mehr.

Spitzenklasse sind die **Winzersekte**: Der **Chardonnay Brut** und der „**Pinot rosé Brut**“ kommen einem Champagner geschmacklich am nächsten. Ein Hammer ist der **Pinot Brut Natur**, der ohne Dosage (= Zuckerzugabe) hergestellt (also nicht chaptalisiert) wurde. Natürlicher geht es kaum.

Die Rotweine im Einstiegsbereich heißen „**Ordensgut**“ und „**St. Laurent**“ (die Sorte kommt übrigens aus Österreich). Er ist trocken ausgebaut mit viel Substanz und kräftig im Geschmack.

Die Cuvée „**Ordensgut**“ macht denjenigen Spaß, die etwas Mildes, Süßeres bevorzugen. Im Winter ist er ein klasse Kandidat um Glühwein selber herzustellen, ohne mit Kristallzucker nachsüßen zu müssen.

Spitzengewächse beim Rotwein sind der „**Spätburgunder Kupperwolf**“, zusammen mit „**Georg X**“, einer Spätburgunder Spätlese, trocken. Beide wurden im Barrique ausgebaut (225 l Fässer aus Eiche) und entfalten eine unglaubliche Kraft und Eleganz. Vergleiche mit Weinen aus Burgund müssen diese beiden nicht scheuen. Fragen sie aber lieber nicht, was sie in Frankreich für solche Qualitäten bezahlen würden.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 l
9.	W	19	Riesling "Schiefer", Kabinett , trocken Schlank, mineralisch, fast stahlig	7,90 €	10,53 €
10.	W	19 er	Riesling "Kupperwolf", trocken, Fruchtige Eleganz aus Spitzenlage	9,90 €	13,20 €
11.	W	19 er	Sauvignon Blanc, Q.b.A. trocken, Hat eine Blumenwiese im Gepäck	8,50 €	11,33 €

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 l
12.	W	20 er	Blanc de noir, Q.b.A. trocken, weiß gekeltert Roter Spätburgunder, weiß gekeltert, saftig, voll, säurearm	7,50 €	10,00 €
13.	W	19 er	Gewürztraminer Kabinett, Aromawein, Zu Pasteten, Käse oder Leberwurst	7,80 €	10,40 €
14.	R	19 er	Ordensgut, Rotweincuvée für Mildtrinker Zu leichten Speisen, Wurstplatten, vor allem Leberwurst	6,90 €	7,86 €
15.	R	19 er	St. Laurent, Q.b.A., trocken, Österreichische Rebe, Kirschen, Lakritz , stoffig, prägnant	7,30 €	9,73 €
16.	R	14 er	Spätburgunder Kupperwolf, Q.b.A. trocken, Spitzenburgunder aus dem Barrique, Brombeere, Tiefe Auch als 1,5 l Magnum erhältlich	13,50 € 33,00 €	18,00 € 22,00 €
17.	R	12 er	Spätburgunder Georg X, Spätlese, trocken Sehr konzentriert, Barrique, vielschichtig, dicht	19,50 €	26,00 €
18. <i>neu!</i>			Secco rosé „Gio“, trocken Perlige Erdbeeraromen, die intensiv nach „mehr“ schmecken	7,20 €	9,60 €
19. Sekt		18 er	Chardonnay Sekt, brut, Champagnerverfahren Trockener Sekt mit feiner Perlage, fruchtig und edel	10,90 €	16,00 €
20. Sekt		19 er	Pinot Sekt, Rosé brut, Champagnerverfahren Feiner rosa Ton, fruchtig, etwas besonderes	10,90 €	16,00 €
21. Sekt		18 er	Pinot brut nature, Sekt, Champagnerverfahren Champagnertrockener Sekt, perfekt zu Austern nicht chaptalisiert	15,20 €	16,00 €

Franken, Weingut Fröhlich, ein sympathischer Familienbetrieb



Tor in Iphofen

Franken hält unglaublich gute Getränke für uns bereit. Neben dem Wein ist in Mittelfranken vor allem das Bier so lecker und kostengünstig, wie man es außerhalb dieser Region in Qualität und Preis nicht treffen kann.

Worin aber liegt die Stärke des Frankenweins? Ganz eindeutig in der Silvanerrebe! Diese Traube hat hier eine große Bühne und bringt beste, sehr eindrucksvolle Ergebnisse hervor.

Das Weingut Clemens Fröhlich z.B. ist ein bodenständiger Familienbetrieb und in der

glücklichen Lage, Anteile an einer der besten fränkischen Weinlagen zu besitzen, dem „**Escherndorfer Lump**“. Diese einzigartige Steillage kann nur von Hand gelesen werden und weist ein so einmaliges Mikroklima auf, dass sich an diesem Hang die einzige Zikadenpopulation Bayerns entwickelt hat.

Das Weingut selbst wird rechts und links flankiert von prestigeträchtigen Edelweingütern. Die Fröhlichs selbst sind erfreulicherweise auf dem Teppich geblieben, haben fleißig Staatsehrenpreise und Auszeichnungen gesammelt und halten das hoch, wofür Franken so berühmt ist: Den fränkisch trockenen, reinen Silvaner. Der hat oft nur 0,2 g Restzucker bei 6,2 g Säure pro Liter. Trotzdem wirkt er harmonisch, fruchtig und rund, ist bestens bekömmlich und kann gut 3-4 Jahre gelagert werden, selbst in der Literflasche.

Neu ! im Programm ist ein **Rotling Kabinett**. Wir finden den Jahrgang sehr fruchtig und gelungen, ideal für den Sommer. Deshalb sind wir an einer Bestellung nicht vorbei gekommen.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
22.	W	18 er	Litersilvaner, trocken, QbA, Fränkisch trocken, Literflasche	7,90 €	7,90 €
23.	W	19 er	Eschernd. Lump, Kabinett, trocken Boxbeutel Fränkisch trocken, mit Biss	7,90 €	9,33 €
24.	neu!	20 er	Rotling, Kabinett, trocken Rote Früchtchen fein verwoben, mit filigraner Säure zart umhüllt	7,50 €	10,00 €

Frankreich

Minervois, Château de Gourgazaud, in höchster Biostufe angekommen



Dieses Château begleitet uns seit der Gründung unseres Weinhandels. Vom einfachen, „**Cabernet-Sauvignon**“, der zu einer veritablen Persönlichkeit herangewachsen ist, bis zur Spitzencuvée „**Quintus**“. Alle Weine werden mit äußerster Sorgfalt bereitet. Der Umstieg auf biologischen Wein ist vor ein paar Jahren ebenfalls erfolgt. Die Weinberge unterliegen dem **Zertifikat HVE3**. Das ist die Abkürzung für „**Haute Valeur environnementale**“ was soviel wie „**höchster Wert für die Umwelt**“ bedeutet (siehe auch nächste Seite oben links).

Systematisch zieht man alternative mechanische Methoden den chemischen Produkten vor, z.B. Bodenbearbeitung vor Herbizideinsatz. Die Stufe 3 ist die Endstufe, die höchste Kategorie. Das freut uns sehr, haben wir doch wieder einmal auf das richtige Pferd gesetzt.

Den Einstieg beginnt man am Besten mit der „**Cuvée Morgane**“, einem saftigen AOC Minervois, der jung vor Frucht nur so platzt, mit den Jahren aber weiter in die Tiefe geht.



Mittlerweile liegt der „**Cabernet Sauvignon**“ 50 Cent preislich über der Cuvée Morgane“. Die vor 25 Jahren vorgenommenen Neuanlagen der Rebsorte kommen in die Jahre, die Wurzeln greifen immer mehr in die Tiefe, was sich jetzt deutlich in der Qualität niederschlägt. Viel Frucht und ein Ausbau in großen Fässern geben ihm mehr Struktur und Festigkeit.

Noch mehr Körper stellt bereitwillig die „**Cuvée Mathilde**“ zur Verfügung. Sie braucht eine längere Lagerzeit, um sich voll entfalten zu können (2-3 Jahre sollten es schon sein). Die Aromen fallen dunkler aus, im Geschmack finden sich Heidelbeeren und Pflaumen.

Von einer 12 monatigen Lagerung in Barriques profitiert die „**Cuvée Melanie, Cru la Livinières**“. Hier gesellen sich Waldboden und Trüffel dazu, unterstützt durch einen leichten Hauch von Vanille. Über 10 Jahre hat es gedauert bis die Lage endlich als **Cru** an den Start gehen durfte. So lange musste die besondere, deutlich bessere Qualität des Weins nachgewiesen werden, um als ein Cru ausgezeichnet zu werden.

Der Spitzenwein des Châteaus, ist für uns der „**Quintus**“ ein reinsortiger Syrah, der obwohl von höchster Qualität, unter der Bezeichnung „Landwein“ vermarktet wird, da ein 100 %-iger Syrah nicht in den Anforderungen der AOC enthalten ist. Er wird ohne Barriques ausgebaut, hält sich aber trotzdem gut 10 Jahre, da die Beeren sehr klein sind und der Wein deshalb sehr extraktreich ist. Für Menschen, die Barriquenoten nicht mögen ist er ideal.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 L
25.	R	16 er,	„Tradition“ AOC Minérois, Sehr ausgewogen und reif, zeigt in kleiner Flasche was er kann	0,375 l 4,90 €	12,74 €
26.	R	17 er,	Tradition (Cuvée Morgane), AOC Minérois Sehr ausgewogen, platzt vor Frucht und Harmonie	6,90 €	9,20 €
27.	R	18 er	Cabernet Sauvignon, vin de pays, Saftig, ältere Rebstöcke, es kommt Tiefe in den Wein	7,40 €	9,86 €
28.	R	17 er	Cuvée Mathilde, AOC Minérois Sehr ausgewogen, platzt vor Frucht und Harmonie	7,60 €	9,20 €
29.	R	17 er	Cru La Livinières, Réserve; (Cuvée Melanie) Kakao, Vanille, Toastbrot, Klasse Auch als 1,5 Liter Magnum erhältlich, reift besser, hält länger	10,90 € 25,00 €	14,53 € 16,66 €
30.	R	18 er	Cuvée Quintus, Beerenkompott, Veilchen, Heidelbeer, Trüffel, aaahhhh!!	16,20 €	21,60 €

Languedoc-Roussillon, Domaine St. Eugène – Les 3 Tomates



Katze an der Kasse?? Das ist nur in Südfrankreich möglich!

Die Domaine wurde 1999 von 5 Pfälzern wiederbelebt, die sich schlicht vorgenommen hatten, den „besten Wein der Welt“ zu machen.

Im Keller sollte Michael Naab aus Eschbach das Sagen haben. Aus Eschbach? Ja genau, der mit den schönen Weißweinen! Er konnte auf einen großen Erfahrungsschatz zurück greifen, den er sich bei der Weinbereitung in Deutschland, aber auch in Burgund über Jahre erworben hatte. Und so wurde er kurzerhand zum Kellermeister ernannt mit allen Hoheitsrechten, die eine solche Aufgabe benötigt. Diese Entscheidung

hat die Grundlage für den Erfolg der Weine gelegt. Der „kleinste“ Wein der Domaine, die „**Cuvée Classique**“, hat mit dem Jahrgang 2017, man kann es nicht anders sagen, einen „Lauf“. Dieser Jahrgang vereint alles was ein Wein braucht in sensationeller Ausgewogenheit: Verspielte Frucht, Tiefe, ein leichter Vanilleton – herrlich, einfach perfekt ausbalanciert. An den „**Classique**“ schließt sich der „**Barrique**“ an.

Für diese Cuvée werden mehr 225 –Liter-Fässer in Erstbelegung verwendet. Dann zündet die Stufe des „**Pol y Fenoll**“. Er wird aus fast 100-jährigen Merlot Reben gewonnen und ist das persönliche Lieblingskind des Kellermeisters. Jahrelang hat er geackert, um die verwilderten Stöcke der Lage wieder in Ertrag zu bringen. Das Ergebnis hat auch gestandene Merlot-Hasser ins Schwärmen gebracht. Der Name leitet sich von den „Polyphenolen“ ab, welche die freien Radikale in unserem Körper einfangen und in Rotwein reichlich vorhanden sind. Nebenbei sind „**Paul Vergammen**“ und „**Didier Fenoll**“ zwei fleißige Helfer,

welche sich beim Aufbau des Châteaus Verdienste erworben haben. Ein lecker Weinchen, dass von Kennern schon in die Nähe von Château Pétrus gerückt wurde.



Auf Augenhöhe des Merlot begegnet uns die „**Cuvée Oppidom**“. Der Name rührt von einer römischen Siedlung, die ein paar Kilometer neben dem Château liegt. Er weist uns den Weg in die Spitze, zum (römischen) „**Consul**“, der monetär davon zu laufen beginnt.

Am Ende der Leiter erwartet uns die „**Cuvée GreSy**“. Der Name bedeutet keinesfalls „verrückt“, sondern vereint die beiden Traubensorten **Grenache** und **Syrah**, aus denen er cuvée'tiert ist. Bei einer Blindverkostung von Bordeauxweinen in Pauillac hat er als „Pirat“ das renommierte Château Latour überboten.

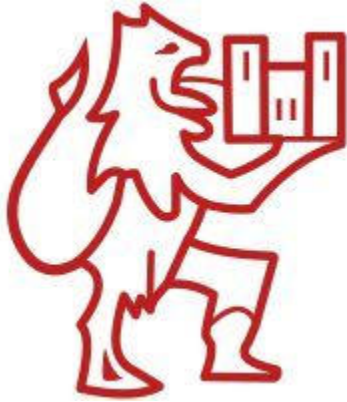
Der Experimentierfreude unseres genialen Kellermeisters ist die „**Cuvée Drôle**“ zu verdanken. Aus steinalten Grenache-Stöcken, die fast keinen Ertrag mehr haben, extrahiert er einen Saft, den er für verrückte 43 Monate in neue Barriques legt. Eine rare Spezialität, ein unvergleichlicher Trinkgenuss. Nur damit wir auch noch darüber gesprochen haben: Alle Weine sind biozertifiziert, ausschließlich von Hand gelesen in einer 2. Selektion am Lesetisch perfektioniert.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 l
31.	R	17 er	Cuvée Classique, <i>Einstiegswein in höhere Sphären</i>	14,50 €	19,30 €
32.	R	17 er	Cuvée Barrique, Wein ringt Barrique nieder	19,50 €	23,86€
33.	R	16 er	Pol y Fenoll, aus 100 % Merlot, Grüße von Château Pétrus, kraftvoll, trotzdem sehr feingliedrig	25,00 €	33,33 €
34.	R	16 er	Cuvée Oppidom, Fast schon ein kleiner Consul, hier beginnt das große Kino	29,90 €	36,66 €
35.	R	16 er er	Consul, Jungfernwein Dick, ölig, reine satte Rotweinfreude, Spitzenwein	59,90 €	79,86 €
36.	R	16 er	GreSY, GREnache und SYrah, Schlug Chateau. Latour/ Pauillac in der Blindverkostung.	109,00 €	145,66 €
37.	R	16 er	Réserva Drôle 43 Monate Barrique, Hammer, lang dekantieren (3 Std. mind.)	85,00 €	113,00 €

Sonderflaschen oder „Geburtstagsbomben“

					1,0 l
38.	R	Cuvée Classique	1,5 l Magnum	29,90 €	18,66 €
39.	R	Cuvée Classique,	5,0 l Jeroboam	110,00 €	22,00 €
40.	R	Cuvée Barrique,	1,5 l Magnum	42,90 €	25,33 €
41.	R	Cuvée Barrique,	5,0 l Jeroboam	155,90 €	30,00 €
42.	R	16 er Pol y Fenoll,	1,5 l Magnum	50,00 €	33,33 €
43.	R	16 er Pol y Fenoll,	5,0 l Jeroboam	199,00 €	39,80 €
44.	R	16 er Opppidom,	1,5 l Magnum	4,90 €	36,00 €
45.	R	16 er Opppidom,	5,0 l Jeroboam	209,90 €	39,80 €

Côtes-du-Rhône — Domaine Rabasse Charavin, die neuen CRUS



Corinne Couturier ist mittlerweile in die Jahre gekommen. Sie hat sich etwas mehr zurück gezogen und ihrer Tochter Laure das Gut übergeben, wobei auch die Enkelin intensiv unterstützt. So firmiert das Gut folgerichtig nicht mehr als Corinne Couturier, sondern als „Famille Couturier“. Hier geht es weiter, was uns sehr freut, weil die nächsten Generationen mitarbeiten und Verantwortung übernehmen. Francoise Bressy-Masson war dieses Glück leider nicht vergönnt, was wir sehr bedauern.

Die Nachkommen von Corinne pflegen den Stil den sie begründet hat mit Hingabe. Auch sie haben sich den biologischen Anbau auf die Fahnen geschrieben. Belohnt wurde das Engagement indem die Lagen RASTEAU und CAIRANNE zu einem CRU erhoben wurden. Das Weingut selbst hat für sein jahrzehntelanges Engagement im Bioanbau ebenfalls das **Zertifikat HVE3** bekommen (siehe Gourgazaud). Das ist die höchste Stufe für biologischen Anbau in Frankreich.

Wir lieben diese kompromisslose Art Weine zu machen, oder sollen wir besser sagen „wachsen zu lassen“? Schon seit Jahren werden alle Weine nicht nur weder mit Pestiziden, noch mit Herbiziden behandelt. Sie werden sogar ohne Filtrierung, Zugaben, Schönungen und was es sonst noch alles auch an Erlaubtem gibt (und das ist eine ganze Menge!) abgefüllt und pur auf die Flasche gebracht. Lecker und haltbar.

Eine kleine aber feine Besonderheit ist die weiße „**Cuvée Estevenas**“. Die Traubensorte ist hauptsächlich Rousanne. Angebaut auf einer südlichen Parzelle mit Lehm-Kalkboden und nur 25 hl/ha Ertrag erfolgt der Ausbau **in emaillierten Fässern** (hab ich auch noch nicht gehört!). Haltbarkeit 2 -4 Jahre.

Der Wein duftet nach weißen Blüten, ist sehr rund, mit Tiefgang und passt bestens zu fettem Fisch, weißem Fleisch, Sushi oder einfach als Aperitif. Trinktemperatur etwa 12°C. Trotz des stolzen Preises sollte man ihn unbedingt einmal versuchen. Nur limitiert verfügbar.

Die „**Cuvée Ribouldingue**“ besteht aus jungem Grenache-, Syrah-, Cinsault- und Mourvedre- Reben. Vergoren wird in Betontanks, was gerade wieder groß in Mode zu kommen scheint. Sie passt besonders

gut, zu kleinen Snacks, Salaten und Aufschnitt. Trinktemperatur: 15 °C oder kühler. Nicht zu warm!!

Die „**Cuvée Laure**“ setzt sich aus 85 % Grenache, und 15% Cinsault zusammen. Die Reben sind etwa 30 Jahre alt. Er wächst auf schwerem, tiefgründigem Boden, hat viel Charakter und passt bestens zu Gegrilltem. Lagerzeit etwa 7 Jahre.

Beim „**Cru Rasteau**“ beträgt das Rebenalter schon 40 bis 70 Jahre. Mindestens 2 Stunden vorher dekantieren. Er begleitet Wildgeflügel oder Rinderbraten und lässt sich gut 12 Jahre lagern. Auch die Reben des „**Cru Cairanne**“ haben ein Alter von 40-70 Jahren (70% Grenache, 15%



Siberdistel in den Pyreneen

Syrah, 5 % Cinsault und 10 % Cunoise, eine einheimische Rebsorte). Der Wein wirkt in den ersten Jahren etwas leicht und fruchtbetont, entwickelt aber später prächtige Gewürz- und Pfeffernoten. Lagerzeit gut 8 Jahre.

Der „**Syrah**“ darf sich nur Côtes-du-Rhône“ nennen, weil im „Villages“ kein reinsortiger Syrah vorgesehen ist. Die Stöcke wurden 1965 gepflanzt. Der Ausbau erfolgt in Edelstahlfässern. Er hat eine dicke Marmeladennase, im Mund sehr fruchtig mit kräftigen, seidigen Tanninen im Abgang. Er kann gut 15 Jahre aufbewahrt werden, erlebt aber gerade seine „**1. Blüte**“. Weine die so „pur“ vinifiziert sind öffnen und schließen sich manchmal über mehrere Jahre und bereiten so ungeahnte Geschmackserlebnisse. Unbedingt versuchen... und in ein zwei Jahren die nächste Flasche. Die „**Cuvée Éstevenas**“ 80 % Grenache Stöcke, (80 bis 100 Jahre alt), 20 % Syrah bis 30 Jahre alt, hohe Südlage auf Lehm- Kalkboden, wird im Betonfass ausgebaut. Ein Langläufer, der Schmorgerichte und rotes Fleisch kompetent begleitet, mit seinen konzentrierten aber feinen Tanninen. Bis zu 12 Jahren haltbar. Wir haben gerade mit Hochgenuss die letzte Flasche des Jahrgangs 2001 getrunken, das sind immerhin schlappe 20 Jahre.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
46.	W	19 er	Cuvée Éstevenas weiß ! Weiße Blüten, sehr weich, rund, ungewöhnliche Würze	18,00 €	24,00 €
47.	R	17 er	Ribouldingue, vin de France Saftiger Roter, unkompliziert aber mit eigenem Profil Auch als 1,5 l Magnum erhältlich für schlappe	7,20 € 16,00 €	9,60 € 10,66 €
48.	R	18 er	Cuvée Laure, AOC C-d-R Kann man noch liegen lassen, muss man aber nicht	8,50 €	11,33 €
49.	R	15 er	AOC Cru Rasteau, Dunkelrot, stark in der Nase, voll im Mund, kräftig	14,90 €	20,00 €
50.	R	15 er	AOC Cru Cairanne Feingliedrig, intensiv	14,90 €	20,00 €
51.	R	15 er	Syrah, AOC CdR Kräftiges Purpur, Waldboden, Leder Auch als Magnum erhältlich (1,5 l-Flasche)	17,00 € 35,00 €	22,60 € 23,33 €
52.	R	15 er	Cuvée Éstevenas, Cru Cairanne Ausdrucksstark, konzentriert, würzig, pfeffrig	18,00 €	24,00 €

ausgetrunken

Il Nostro — Olivenöl Extra Vergine



Il Nostro, Olio Olivo Extra Vergine ist eine Mischung von nativen erstklassigen Olivenölen aus der ersten Pressung. Wie wir darauf kamen? Wir hatten einige Italiener nach einem guten Öl für jeden Tag gefragt und etliche Kunden legten uns genau dieses Öl ans Herz. Sie versicherten uns, dass es nicht nur sehr gut schmecken würde (ein Hauch von frisch geschnittenem Gras), klar und reintonig sei, sondern auch nur ganz dezente Bittertöne aufzuweisen hätte. Dabei sei es auch noch zu einem sehr fairen Preis zu haben.

Deswegen haben wir uns für „Il Nostro“ entschieden, einem Allrounder Olivenöl, der Salate nicht bitter macht, sich angenehm zu Mayonnaise verarbeiten lässt, ohne hervorstechen und trotzdem, wenn man es mit der Hitze nicht übertreibt, zum schonenden Braten verwendet werden kann. Ein Öl für jeden Tag zu einem vernünftigen Preis.

Wir sind aber drauf und dran ein Spitzenbioolivenöl aus Kalamata zu importieren, das uns Volkmar ans Herz gelegt hat (Wer kennt nicht das Transfair!) Erste Verkostungen waren bombastisch und wir sind total ins Schwärmen geraten. Piet, ein Freund Volkmars aus Berlin hat das angezettelt. Der Preis wird deutlich steigen, aber damit auch die Qualität! Mehr in einer der nächsten Ausgaben.

- | | | | |
|-----|--|---------------|---------------|
| 53. | Il Nostro, Extra Vergine,
Milde, feine Mischung verschiedener Olivensorten | 1Liter | 7,90 € |
|-----|--|---------------|---------------|

Franken, Schnaps — Dobenreuther Streuobstwiesenbrand



Die Steins am Bänkla

Schnäpse sind immer dann am besten, wenn der Brenner mit Leidenschaft am Werk ist. Das ist oft im Nebenerwerb der Fall. Die Steins haben viele Streuobstwiesen, deren Obst sie vermarkten. Ein paar Kühe und Schweine laufen auch noch nebenher. Der Sohn macht hauptberuflich etwas anderes, hilft aber auf dem Hof bei den Alten mit und hat vom Vater die Leidenschaft fürs Schnapsbrennen geerbt. Leben könnten sie nicht davon. Aber die Eltern haben eine Beschäftigung und der Sohn ein Hobby. Eigentlich ist der Schnaps vorwiegend für den Eigenbedarf, aber da wir so nett sind, kriegen wir etwas ab.

Die Maische besteht aus vollreifen Äpfeln, Birnen und Pflaumen, die aus den eigenen Streuobstwiesen stammen. Der Brand wird durch Zugabe von Wasser auf 43 % Vol. Trinkstärke herunter verdünnt. So entstehen absolut reintonige Brände, deren Frucht einen sofort anspringt. Selbst Kinder, die man an einem leeren Glas riechen lässt, können sofort erkennen, um welche Obstsorte es sich handelt. Es wird

ein **Obstler** gebrannt, der aus einem Mischsatz von Birne und Apfel besteht, wobei die Birne leicht dominiert und deswegen öfter für einen Birnenschnaps angesehen wird. Der Birnenbrand hingegen wird trotz verschiedener Birnensorten gerne für einen „Willi“ gehalten, so bestechend ist seine Aromatik. Das ist unser persönlicher Liebling!

Der fränkische Klassiker und **das** Aushängeschild für jeden fränkischen Brenner darf nicht fehlen: Der **Zwetschgenbrand**. Merke: Wer einen guten „Zwetschga“ brennt, der versteht sein Handwerk. Als „rote Frucht“ haben es die Zwetschgen schwer gehabt in den letzten Jahren. Die japanische Obstessigfliege „*Drosophila suzukii*“ hat für rare Erträge gesorgt. Alle Brände sind unbedingt zimmerwarm (= 16°C bis 18° C) zu genießen.

54.	Streuobstwiese Obstlerbrand, 43 % Vol (Äpfel+Birne) Klarer Obstler, mild,	1 Liter	17,00 €
55.	Streuobstwiese Birnenbrand, 43 % Vol Sauberes Herzstück, intensives Birnenaroma, praktisch ein „Willi“	1 Liter	18,00 €
56.	Streuobstwiese Zwetschgenbrand, 43 % Vol Erstklassiger Brand, reintonig, Duft nach Marzipan,	1 Liter	19,90 €

Kaffee von der “Tankstelle” — frisch geröstet

Seit 2003 werden bei KFE ausgewählte Kaffeebohnen aus aller Welt zu hochwertigen Kaffees und Espressi veredelt.

Die sorgfältig ausgewählten Rohbohnen (ein Onkel, der bei einem Großröster tätig war hat es Ihnen bei gebracht) werden in einem Trommelröster langsam und schonend veredelt, sodass ungewünschte Säuren und Reizstoffe weitestgehend abgebaut werden. Die Röstmeister arbeiten mit viel Fingerspitzengefühl und Erfahrung die individuellen Aromen jedes einzelnen Kaffees heraus.

Biologischer Anbau, fairer Handel und direkte Unterstützung der Kaffeebauern sind dem Kollektiv, neben der Qualität, besonders wichtig. Daher kaufen Sie möglichst direkt bei den Erzeugern ein und bieten nachhaltig produzierten Kaffee (Bio) an.

Mit einem anfangs überschaubaren Team sind sie in den letzten 16 Jahren auf über 20 Mitarbeitende angewachsen.

Leider mussten wir feststellen, dass nicht jeder Röster es drauf hat, Kaffee gut und magenfreundlich zu veredeln. Neben Erfahrung und Fingerspitzengefühl braucht es auch viel exaktes Wissen. Diese Grundlagen sind in diesem Betrieb erfreulicherweise vorhanden. Das merkt man auch an der Qualität der Röstungen, die nicht im Schnellverfahren, sondern langsam und schonend erfolgen. Ein echter Glücksgriff, den wir nicht missen möchten.

Projektkaffees helfen direkt

Die Gebirgsregionen im nördlichen Teil von Thailand Pang Khon, Chiang Rai, sind die Heimat der Bergvölker. Für ihren Lebensunterhalt kultivierten sie früher vorrangig Opium. Auf 1.300 bis 1.500 Meter über dem Meeresspiegel wird dieser Bio Arabica Kaffee angebaut. Auf brandgerodeten Opiumfeldern



Blühender Kaffeestrauch

wurde der Regenwald neu aufgeforstet, oder Obstgärten angelegt. Im Schatten dieser Bäume gedeihen nun diese hochwertigen Arabica Bohnen. Der Kaffee wird nachhaltig und ressourcenschonend angebaut und über lokale Kooperativen vermarktet. Die Infrastruktur und Lebensqualität der Menschen in den abgelegenen Bergdörfern hat sich dadurch erheblich verbessert.

neu! Im Programm ist eine geringe Menge des „**Wodiyo**“. Das ist ein Äthiopischer Wildkaffee, der von wilden Kaffeepflanzen direkt aus dem Bergwald gelesen wird. Diese äthiopischen Bohnen, als Kaffee geröstet, haben einen sehr vielfältigen Charakter mit leicht süßlicher, floraler Note. Bio-zertifiziert (DE-ÖKO-006) und fair gehandelt. Einer der letzten wild gewachsenen Kaffees.

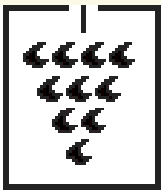
Ebenfalls **neu!** ist unser **Cold Brew Kaffee** für heiße Sommertage. Diese speziell für die Zubereitung von Cold-Brew Getränken ausgewählten und hell gerösteten Bohnen überzeugen durch ein außergewöhnliches

Aroma von Blaubeeren und Kakaonibs. Die Bohnen sind eine **Arabica Varietät** namens „**Castillo**“, und **kommen aus** Antioquia (Kolumbien) von der Familie Saldarriaga, der die Hacienda „la Claudina“ gehört. Die Bohnen werden sehr hell geröstet.

Die Zubereitung: Man mahlt 100 g relativ grob, übergießt das Mahlgut mit 1 Liter kaltem Wasser und rührt gut um. Dann das Gefäß bedecken und für mindestens 12 Stunden (oder ein paar mehr) im Kühlschrank ziehen lassen. Dann wird der kalt extrahierte Kaffee erst gefiltert. Ein Hochgenuss an heißen Sommertagen, der Schweißausbüchen wie beim „heißen“ Kaffee entgegen wirkt.

	500 g	1000 g
57. Projektkaffee Thai Pang Khon, 100 % Arabica, Fein, kräftig, ausdrucksstarke würzige Noten, vollmundig Durch den Kauf unterstützen wir die Dorfbewohner	11,80 €	23,60 €
58. Projektkaffee Kenia, Kedovo NDURUTU 100 % Arabica, Vollmundiger Spitzenkaffee mit Noten von Vanille und Zitrus- früchten, Verkauf soll das Leben der Dorfbewohner verbessern	12,50 €	22,00 €

- | | | | |
|-----|---|---------------------|---------|
| 59. | Projektkaffee: Ruanda Misozi (DE-ÖKO-006)
Bioanbau, leicht malzige, feine Note, an Tee erinnernd
Auch hier profitieren die Kaffeebauern direkt vom Verkauf | 10,50 € | 21,00 € |
| 60. | Bolivia Bio, 100 % Arabica, (DE-ÖKO-006)
Milder Hochland Biokaffee, säurearm, Haselnussnoten, für
Handfilter und Druckstempelkannen geeignet | 10,90 € | 21,80 € |
| 61. | Mama Africa, Arabica + Robusta,
Für Brühkaffee und Espresso, auch Vollautomat
gut verwendbar, kräftiges ausgewogenes Aroma | 9,60 € | 17,20 € |
| 62. | Brasil Santos, 100 % Arabica,
Samtweich, naturmild, lieblich, säurearm, für Handfilter
und Vollautomaten gleichermaßen geeignet | 9,25 € | 17,20 € |
| 63. | neu! Wodiyo Wildkaffee, aus äthiopischen Urbohnen
Süßlich, florale Noten, mild | 15,00 € | 30,00 € |
| 64. | neu! Cold brew Kaffee, Kolumbien (1700 – 1900 m Höhe)
Mal was ganz was anderes, perfekt für Hitzeperioden | 200 g 6,90 € | 34,50 € |



TEE
WEIN
KAFFEE
GENUSS

WEINSTEIN

Biologisch fair genießen

AM RUHSTEIN 4 91054 BUCKENHOF

TEL: 09131-506244 FAX: 09131-506245

www.weinsteins-weine.de

Weinproben-Lieferservice-Katalog anfordern

Bestellung (gerne auch sortiert)

[illegible]

Liefer- und Geschäftsbedingungen

Lieferung im Großraum Nürnberg ab 12 Flaschen kostenfrei. Bei Versand zuzüglich Verpackung und Porto. Zahlungen erbitten wir innerhalb von 10 Tagen ohne Abzug. Bei Beanstandungen bitten wir Sie, uns spätestens 8 Tage nach Eintreffen der Sendung zu benachrichtigen. Spätere Reklamationen können nicht berücksichtigt werden. Erfüllungsort für Lieferung und Zahlung ist Buckenhof. Gerichtsstand ist Erlangen. Eigentumsvorbehalt besteht bis zur vollständigen Bezahlung der Ware. Wir behalten uns vor, ausgetrunkene Jahrgänge durch Nachfolger zu ersetzen. Die Liste ist gültig ab Mai 2021. Alle vorherigen Preise verlieren ihre Gültigkeit. Irrtümer vorbehalten. Alle Preise inklusive 19 % bzw. 7 % Mehrwertsteuer.

Astrid Kaiser Weinimport Am Ruhstein 4 91054 Buckenhof
09131-50 62 44 mobil: 0172-2713144 mail: info@weinsteins-weine.de

*Das Leben ist zu kurz,
um schlechte Weine zu trinken*



Die Burg „Peyrepertuse“ ist die größte von „Katharern“ gebaute Festung in Frankreich. Sie wurde 1050 erstmals erwähnt, liegt mitten in den „Corbieres“ auf 800m Höhe, misst 7.000 qm und wurde nie erobert. Ein „muss“ für Romantiker, Mittelalterfans und Freunde urtümlicher Landschaften