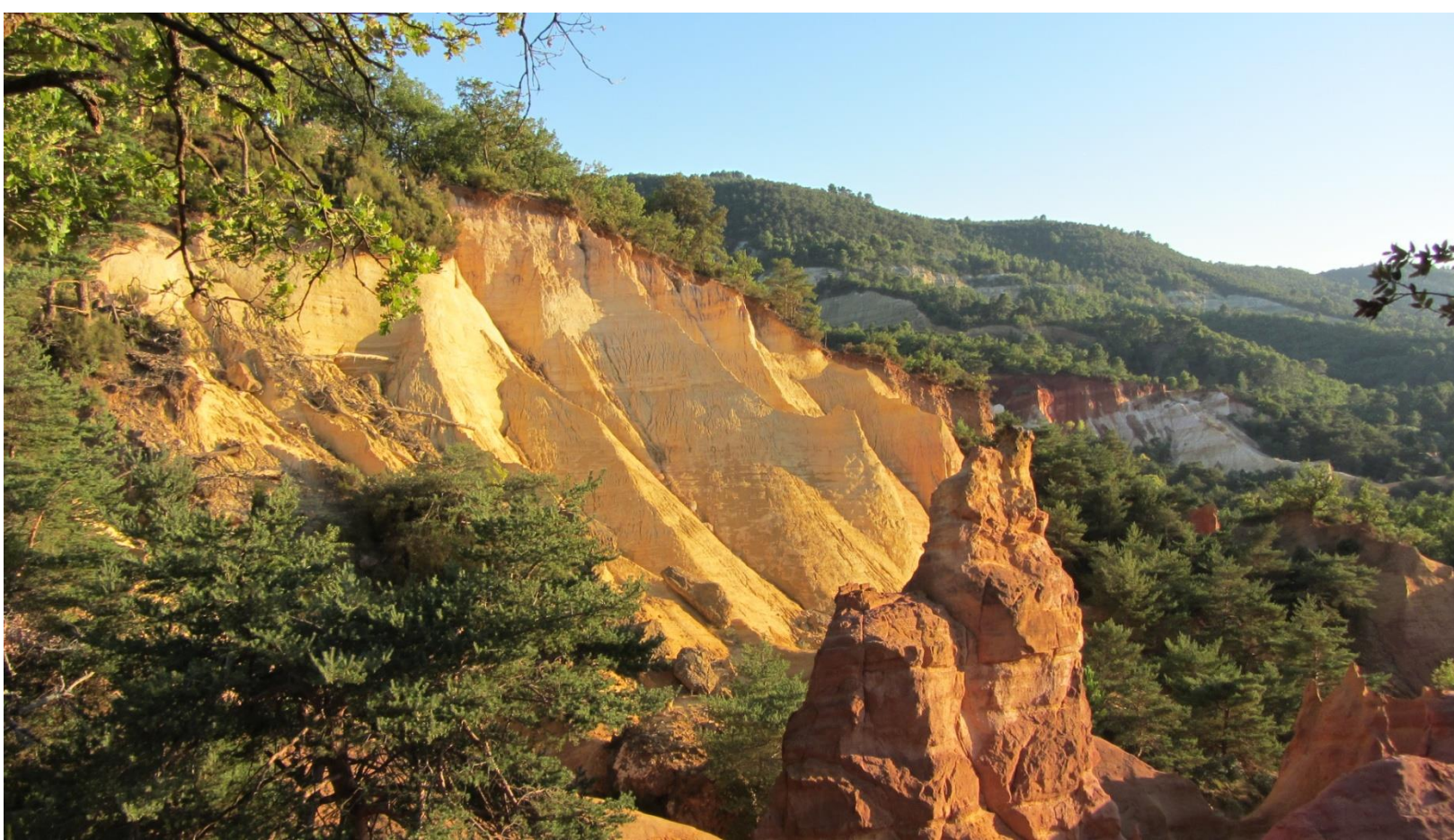


WEINSTEIN'S

**Weinsteins 27. Reise
in die Welt flüssiger Genüsse**



Erosion in der Provence

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

Liebe Freunde guter Tropfen,

Mit dem Reisen ist es immer noch nicht so wie früher, aber unsere Weingüter schicken uns dankenswerter Weise immer mal wieder Flaschen, von denen sie glauben, sie könnten uns interessieren und auch sonst herrscht eine rege Korrespondenz.

Die Weinproben fehlen vor allem Hans-Jürgen sehr. Er vermisst den direkten Kontakt zu den Kunden. Aber wir haben auch ein zwei Heinzelmännchen, die uns immer wieder zur Seite stehen. Bei Bedarf kommen wir auch ins Haus, was uns sehr entlastet. Ab 12 Personen ist dies möglich. Ab Mai gibt es aber auch wieder „normale“ Weinproben, wenn auch nicht mehr so viele..

Beliefert werdet ihr wie immer, natürlich kontaktlos, die Rechnungen können einfach per Banküberweisung beglichen werden.

Der Secco Rosé war wohl ein Volltreffer in diesem Jahr, wir mussten schon etliche Flaschen nachbestellen. Die Idee vom Weingut Borell-Diehl, einen Secco rosé anzubieten hat richtig eingeschlagen. Interessanterweise ist er sogar etwas trockener als für einen Secco üblich, hat aber trotzdem Schmelz. Der Rotling von Clemens Fröhlich lief etwas zögerlich. Das war wohl auf den ziemlich frischen Sommer 2021 zurück zu führen. Ich kann nur raten ihn einmal zu probieren. Er entspricht dem „Schillerwein“ aus dem Baden-Württembergischen und hat die Eigenschaft, wie Roséwein, jedes Gericht begleiten zu können.

Die Aussichten für den Jahrgang 2021 in Franken sind gut. Es wird ein geschliffener Tropfen werden. Die Kühle dämpft etwas den Alkoholgehalt und bringt feinen glanz in die Aromatik.

Vor allem der Pfalz tat der kühlere Sommer gut, weil man sich sonst vor Alkohol kaum mehr retten konnte. Die letzten 2 Jahrgänge waren eher zu heiß, was allerdings für französische Rotweinsorten eher ein Vorteil ist. Die Winzer sehen und spüren es deutlich: Der Klimawandel ist in vollem Gange. Für Winzer, die auf Aromen Vielfalt setzen und es verstehen, den typischen Geschmack einer Rebsorte klar herauszuarbeiten, war der Jahrgang in der Pfalz ideal.

Wer bei Weinproben auf Bittertöne stößt, der sollte die Finger davon lassen. Sie sind ein Hinweis auf einen Anteil faulen Lesegutes: „Hände weg“. Ihr könntet es sonst am nächsten Morgen bereuen. Unaufdringlich und freundlich präsentiert sich der **Rosé von Gourgazaud**. Ein ganz schlankes Tröpfchen. Neu im Programm auch der „**Riesling 0,9 trocken late release**“ des Weinguts Borell-Diehl. Ein Wein unter 1 g Restzucker mit 12,5 g Alkohol und 7,5 g Säure im Liter. Für Liebhaber trockener Weine ein „Cooler“ für ganz heiße Sommertage. Ebenfalls neu: Die **Cuvée Jean Borell** des Weinguts, bestehend aus Weißburgunder und Sauvignon blanc. Ein guter Kniff des Kellermeisters, um die Blumigkeit des Sauvignon ein wenig zu dämpfen.

In Frankreichs Süden wurde eine relativ kleine Ernte eingebracht. Schuld daran waren Fröste im Frühjahr, viel Regen im Sommer und Mehltau. Die Ernte ist um ca. 27 % kleiner ausgefallen, als im letzten Jahr, womit Frankreich 2021 mengenmäßig hinter Italien und Spanien liegt. Auch hier wird die Nase vorne haben, wer von Hand gelesen und selektiert hat.

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	Weingut Clemens Fröhlich	S. 8
Franken	Streuobstwiesenbrand	S. 14
Pfalz	Kaffee von der „Tankstelle“	S. 15

Griechenland

Griechenland	Kalamata (Koroni), Bio Olivenöl	S. 13
--------------	---------------------------------	-------

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, unautorisierter Demeter



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. 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. 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 bilden rebsortenreine, schlanke Weine, die den Eigencharakter der Sorte betonen.

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 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.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
1.	W	21 er	Weißburgunder trocken, Q.b.A., feingliedrig, elegant, angenehme Säure	7,20 €	9,20 €
2.	W	21 er	Grauburgunder, trocken, Q.b.A., vollmundig, präsent, Winterweißwein	7,20 €	9,20 €
3.	Rosé	21 er	Spätburgunder, trocken, was für eine Erdbeere und Himbeere	7,20 €	9,20 €
4.	Secco		Cuvée Bastian Spritzig mit Pfiff wie der Winzersohn	7,40 €	9,60 €
5.	Sekt		Flaschengärung, der Feinste vom Feinen Dafür kann man Champagner auch mal stehen lassen!!	22,00 €	29,33 €

Pfalz, Weingut Borell-Diehl, nur nicht auf der Stelle treten

Seit 1619 existiert das Haus an der Weinstraße. 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.



Der neue „**Riesling 0,9 trocken late release**“ hat seinen namen erhalten, weil er unter 1 Gramm Zucker enthält. Kann man so einen Wein mit Genuss trinken? Natürlich, dazu muss es noch nicht einmal brüllheiß sein. Bei warmen Temperaturen im Sommer auf der Terrasse ein „Must have“, insbesondere zu Fisch oder Muscheln

Ebenso gut geeignet aber mit mehr Schmelz präsentiert sich der „**Riesling Schiefer**“. Er erhält durch den Boden einen zusätzlichen Schliff.. Im „**Riesling Kupperwolf**“ begegnet uns ein gestandener Spitzenwein, der ihn für Fisch und Muscheln in Tomatensauce geradezu prädestiniert. Solo-überrascht er uns ständig mit neuen Nuancen im Glas. Ein Wein aus der Spitzenlage des Edesheimer Schlosses, mitten aus dem Dorf, von einer Wärme spendenden Mauer umgeben. **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. Deswegen bleibt die Farbe des Weins weiß. Ein „weißer Rotwein“, den auch Allergikern gut vertragen. Er hat viel Frucht und ist ausgewogen bei wenig Säure und schont empfindliche Mägen.

Die Cucée „**Jean Borell**“ ersetzt unseren Sauvignon blanc auf eine sehr elegante Weise. Hier werden Sauvignon blanc und Weißburgunder perfekt kombiniert und drängen die Aromatik des Sauvignon etwas zurück und schafft Platz für mehr feingliedrigere Eleganz.

Mit dem „**Gewürztraminer Kabinett**“ steht ein Wein mit Restsüße zur Verfügung, der als Aperitif oder zum Dessert perfekt Verwendung finden kann.

Perlig süffig präsentiert sich der **Secco rosé trocken** namens „**Gio**“, mit feinem Duft nach Erdbeeren und leichten Kirschnoten ist er einem Fruchtsaftschorle nicht unähnlich. Mit nur 11,5 Vol. % Alkohol ist er ideal für den Sommer 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**“ (mit Restsüße, das ist der heiße Tipp für Glühwein) und „**St. Laurent**“ (die Sorte kommt aus Österreich), der trocken ausgebaut ist und einen kräftigen Geschmack hat. Ein Spitzengewächs beim Rotwein ist der „**Spätburgunder Kupperwolf**. 12 Monate hat er im Barrique verbracht und entfaltet eine kräftig unterstrichene, feine Eleganz. Vergleiche mit Weinen aus Burgund muss er nicht scheuen. Fragen sie aber nicht, was sie in Burgund für diese Qualität bezahlen würden.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 l
6.	W	19	Riesling 0,9 late release, trocken Schlank, mineralisch, super stahlig, nur 0,9 g Restzucker /L	7,90 €	10,53 €
7.	W	20	Riesling "Schiefer", Kabinett , trocken Schlank, feingliedrig, fast stahlig	8,90 €	10,53 €
8.	W	19 er	Riesling "Kupperwolf", trocken, Fruchtige Eleganz aus Spitzenlage	11,20 €	13,20 €
9.	W	21 er	Jean Borell, Q.b.A., trocken Eine fein duftende aber unaufdringliche Blumenwiese	7,90 €	11,33 €
10.	W	21 er	Blanc de noir, Q.b.A. trocken Roter Spätburgunder, weiß gekeltert, saftig, voll, säurearm	7,90 €	10,00 €
11.	W	19 er	Gewürztraminer Kabinett, Aromawein, Zu Pasteten, Käse oder Leberwurst	7,80 €	10,40 €
12.	R	19 er	Ordensgut, Rotweincuvée für Mildtrinker Zu leichten Speisen, Wurstplatten, vor allem Leberwurst	6,90 €	7,86 €

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
13.	R	19 er	St. Laurent, Q.b.A., trocken, Österreichische Rebe, Kirschen, Lakritz , stoffig, prägnant	7,90 €	9,73 €
14.	R	14 er	Spätburgunder Kupperwolf, Q.b.A. trocken, Spitzenburgunder aus dem Barrique, Brombeere, Tiefe Auch als 1,5 l Magnum erhältlich	14,50 € 33,00 €	19,33 € 22,00 €
15.			Secco rosé „Gio“, trocken Perlige Erdbeeraromen, die intensiv nach „mehr“ schmecken	7,40 €	9,60 €
16. Sekt		19 er	Chardonnay Sekt, brut, Champagnerverfahren Trockener Sekt mit feiner Perlage, fruchtig und edel	12,00 €	16,00 €
17. Sekt		18 er	Pinot brut nature, Sekt, Champagnerverfahren Champagnertrockener Sekt, perfekt zu Austern nicht chaptalisiert	15,90 €	16,00 €

Franken, Weingut Fröhlich, ein sympathischer Familienbetrieb

Franken hält unglaublich gute Getränke für uns bereit. In Mittelfranken leckeres Bier, in Unterfranken der Wein. Die Stärke des Frankenweins liegt eindeutig in der Silvanerrebe! Diese Traube hat hier eine große Bühne und bringt sehr eindrucksvolle Ergebnisse hervor, die anderswo kaum erreicht werden

Beispiel: Das Weingut Clemens Fröhlich, ein bodenständiger Familienbetrieb und im Mitbesitz einer der besten fränkischen Weinlagen, 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.



Tor in Iphofen

Das Weingut wird rechts und links von prestigeträchtigen Edelweingütern flankiert. Die Fröhlichs selbst sind erfreulicherweise auf dem Teppich geblieben, sammeln fleißig Staatsehrenpreise und Auszeichnungen. Sie halten das hoch, wofür Franken so berühmt ist: Den fränkisch trockenen, reinen Silvaner, mit 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 die Literweine. Der **Rotling Kabinett** ist fruchtig trocken, ideal für den Sommer.

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

Frankreich

Minervois, Château de Gourgazaud, endlich Bio



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 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.

Neu im Programm ist ein schön neutral gehaltener Rosé der feicht, und unaufdringlich ein Gespräch begleiten kann ohne sich aufzudrängen, typisch französisch halt-

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



Die vor 25 Jahren vorgenommenen Neuanlagen der Rebsorte „**Cabernet Sauvignon**“ kommen in die Jahre. Die Wurzeln greifen weiter in die Tiefe, was sich 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. Er wächst in einer Höhenlage, die schnell abtrocknet und so vor Fäulnis gut geschützt ist. Er kann 10 Jahre und länger reifen. Die Beeren sind sehr klein, weshalb der Wein sehr extraktreich ist. Für Menschen, die Barriquenoten nicht mögen ist er ideal.

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0 L
21.	Rosé	20 er,	Mon Rosé, IGP , Ein unaufdringliches Feinerlein , leichte Frucht, duftig, verhalten	7,20	9,60 €
22.	R	16 er,	„Tradition“ AOC Minérvois, Sehr ausgewogen und reif, zeigt in kleiner Flasche was er kann	0,375 l 4,90 €	12,74 €
23.	R	17 er,	Tradition (Cuvée Morgane), AOC Minérvois Sehr ausgewogen, platzt vor Frucht und Harmonie	7,40 €	9,20 €
24.	R	18 er	Cabernet Sauvignon, vin de pays, Saftig, ältere Rebstöcke, es kommt Tiefe in den Wein	7,60 €	9,86 €
25.	R	18 er	Cuvée Mathilde, AOC Minérvois Sehr ausgewogen, platzt vor Frucht und Harmonie	7,90 €	10,40 €
26.	R	18 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 €
27.	R	18 er	Cuvée Quintus, Beerenkompott, Veilchen, Heidelbeer, Trüffel, aaahhhh!!	16,50 €	21,60 €

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



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

Im Keller hat Michael Naab das Sagen. Damit war die Grundlage für den Erfolg der Weine gelegt. Er kann auf einen großen Erfahrungsschatz zurück greifen, sowohl in Deutschland, als auch in Burgund.

Der „kleinste“ Wein der Domaine, die „**Cuvée Classique**“. Die Cuvée besteht wird vorwiegend in 2-Belegungen von Barriques ausgebaut, was die verspielte Frucht in den Vordergrund stellt. Für die „**Cuvée Barrique**“ werden mehr 225 –

Liter-Fässer in Erstbelegung verwendet. Ein leichter Vanilleton ist zu spüren, perfekt ausbalanciert

Der „**Pol y Fenoll**“. Er wird aus fast 100-jährigen Merlot Reben gewonnen und ist das persönliche Lieblingskind des Kellermeisters. 5 Jahre hat er geackert, um die verwilderten Stöcke der Lage wieder in Ertrag zu bringen. Das Ergebnis ist beeindruckend. Der Name leitet sich von den „Polyphenolen“ ab, welche die freien Radikale in unserem Körper einfangen und im Rotwein reichlich vorhanden sind. Nebenbei

weist der Name noch auf zwei fleißige Helfer, beim Aufbau des Châteaus hin „**Paul** Vergammen“ und „**Didier Fenoll**“. Ein leckerer Stoff, der 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 cuvétiert ist. Bei einer Blindverkostung von Bordeauxweinen in Pauillac hat er als „Pirat“ das renommierte Château Latour überboten.

Der Experimentierfreude unseres 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 darüber noch gesprochen haben: Alle Weine sind biozertifiziert, ausschließlich von Hand gelesen in einer 2. Selektion am Lesetisch perfektioniert.

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

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

Corinne Couturier hat mittlerweile ihrer Tochter Laure und der Enkelin das Gut übergeben. Das Gut firmiert folgerichtig als „**Famille Couturier**“. Es geht also weiter, was uns sehr freut.

Die Erben von Corinne pflegen den Stil den sie begründet hat mit Hingabe weiter. Auch sie schreiben sich den biologischen Anbau auf die Fahnen. 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 schon immer in Betontanks. 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.

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. 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
35.	W	19	er Cuvée Éstevenas weiß ! Weiße Blüten, sehr weich, rund, ungewöhnliche Würze	18,00 €	24,00 €
36.	R	18	er Ribouldingue, vin de France Saftiger Roter, unkompliziert aber mit eigenem Profil Auch als 1,5 l Magnum erhältlich für schlappe	7,50 € 16,00 €	9,60 € 10,66 €
37.	R	18	er Cuvée Laure, AOC C-d-R Kann man noch liegen lassen, muss man aber nicht	8,50 €	11,33 €

Nr.	Farbe	Jahrg	Weinsorte	0,75l	1,0l
38.	R	15 er	AOC Cru Rasteau, Dunkelrot, stark in der Nase, voll im Mund, kräftig	14,90 €	20,00 €
39.	R	15 er	Cuvée Éstevenas, Cru Cairanne Ausdrucksstark, konzentriert, würzig, pfeffrig	18,00 €	24,00 €
40.	R	15 er	Syrah, AOC CdR Kräftiges Purpur, Waldboden, Leder	17,00 €	22,60 €

Franken, Schnaps — Dobenreuther Streuobstwiesenbrand



Familie Stein 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. Der Sohn macht hauptberuflich etwas anderes, hilft aber auf dem Hof bei den Alten mit und hat vom Vater die Leidenschaft fürs Schnapsbrennen geerbt. 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 reintönige 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. Die japanische Obstessigfliege „*Drosophila suzukii*“ hat für rare Erträge gesorgt. Alle Brände sind unbedingt zimmerwarm (= 16°C bis 18° C) zu genießen.

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

Griechisches Bio Olivenöl – extra vergine, ungespritzt, unfiltriert,

Wir waren in letzter Zeit nicht mehr ganz mit der Qualität unseres Olivenöls zufrieden. Durch Zufall haben wir über Volkmar (wer kennt nicht die Szenekneipe „Transfair“ in Erlangen) ein tolles Bio Olivenöl aus Griechenland kennen gelernt. Das bringt sein Kumpel Piet meist direkt aus Koroni von seiner Freundin Sacharula mit. Die Oliven dieser uralten Bäume, die Sorte heißt „Koroneiki“, werden innerhalb weniger Stunden kalt gepresst und in Stahltanks abgefüllt, damit sich die Trubstoffe absetzen können und das Öl reifen kann. Es ist naturtüb und wird erst auf Nachfrage unter Luftabschluss in „Bag in Box“ abgefüllt, was es sehr haltbar macht, da kein Sauerstoff eindringen kann und das Öl frisch und haltbar bleibt und auch die freien Radikale erhalten bleiben. Etwas Besonderes für verwöhnte Gaumen.

Achtung! Nur begrenzt verfügbar!

44. Bio Olivenöl aus Griechenland

grasiger Anklang, Heu mit sattem adstringierenden Abgang

0,5 Liter

15,00 €

Kaffee von der „Tankstelle“ — frisch geröstet

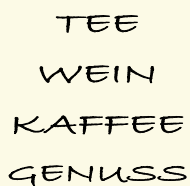
Seit 2003 werden bei KFE ausgewählte Kaffeerohbohnen zu hochwertigen Kaffees und Espressi veredelt. Die sorgfältig ausgewählten Rohbohnen werden in einem Trommelröster langsam und schonend veredelt, sodass ungewünschte Säuren und Reizstoffe weitestgehend abgebaut werden. Die Röstzeit beträgt ca. 14 bis 20 Minuten nach traditionellem Röstverfahren im Trommelröster. Biologischer Anbau, fairer Handel und direkte Unterstützung der Kaffeebauern sind dem Kollektiv, neben der Qualität, besonders wichtig. Daher kauft KFE möglichst direkt bei Erzeugern ein und bieten nachhaltig produzierten Kaffee (Bio) an. Das anfangs überschaubare Team ist in den letzten 16 Jahren auf über 20 Mitarbeitende angewachsen. Neben Erfahrung und Fingerspitzengefühl braucht es viel exaktes Wissen. Diese Grundlagen sind in diesem Betrieb erfreulicherweise vorhanden. KFE ist ein echter Glücksgriff, den wir nicht missen möchten.

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 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.

Durch diese langsame und schonende Röstung entlocken die Röstmeister von KFE mit viel Erfahrung und Fingerspitzengefühl den Bohnen ihre feinen Nuancen und Aromen. Unerwünschte Säuren und Reizstoffe werden weitestgehend abgebaut so werden unsere Spezialitäten sehr aromatisch und ergiebig.

	500 g	1000 g
45. Projektkaffee Thai Pang Khon, 100 % Arabica,		
Fein, kräftig, ausdrucksstarke würzige Noten, vollmundig	11,80 €	23,60 €
Durch den Kauf unterstützen wir die Dorfbewohner, fairer Handel		

- | | | | |
|-----|--|----------------|----------------|
| 46. | Entkoffeinierter Genuss
Bioanbau, Ein mittelkräftiger, weicher Kaffee mit leicht würziger Note. Mittels CO2 natürlich entkoffeiniert. Aus biologischem Anbau. | 10,50 € | 21,00 € |
| 47. | Bolivia Bio, 100 % Arabica,
Milder Hochland Biokaffee, säurearm, Haselnussnoten, für Handfilter und Druckstempelkannen geeignet | 10,90 € | 21,80 € |
| 48. | Projektkaffee Peru Cumpa Bio,
für verkaufte Bohnen werden in Peru Bäume gepflanzt.
Für Brühkaffee und Espresso, auch im Vollautomat verwendbar, kräftiges <i>ausgewogenes Aroma, Direktvermarktung, fairer Handel</i> | 10,50 € | 21,00 € |
| 49. | Brasil Santos Cerrafine, 100 % Arabica,
Samtweich, naturmild, lieblich, säurearm, für Handfilter und Vollautomaten gleichermaßen geeignet | 9,50 € | 19,00 € |
| 50. | Mama Afrika, Mischung aus erlesenen Arabica- und Robustabohnen
Kräftig sehr säurearm mit kräftigem, zugleich ausgewogenem Aroma. Ideal für Kaffee und Espresso, besonders gut für Vollautomaten geeignet | 9,50 € | 19,00 € |



Biologisch fair genießen

TEL: 09131-506244 FAX: 09131-506245

Weinproben-Lieferservice-Katalog anfordern

Bestellung

Nr.	Was denn?	Wieviel	Preis

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 April 2022. 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 unglaubliche Wildheit der Katharerburg „Peyrepertuse“ fasziniert immer wieder. Sie liegt mitten in den Corbières auf 800m Höhe, misst 7.000 qm und wurde nie erobert. Es gibt mittlerweile einen Parkplatz 100 m unterhalb des Einstiegs. Trotzdem: Festes Schuhwerk ist Pflicht. Ebenso der Besuch einer der vielen abgelegenen Käsereien. Wer in der Gegend ist sollte die Tour unbedingt machen. Wer noch mehr Katharer möchte kann in ein paar km Entfernung noch die Burg „Queribus“ besuchen, Auch sie lohnt eine Visite.