

# Verkostungsliste

## 41. Hausmesse im Wein-Refugium

### IN MANNHEIM

Freitag, 19. Mai 2017 · 17 bis 22 Uhr  
Trafohaus Mannheim Keplerstraße 22

### IN HEIDELBERG

Samstag, 20. Mai 2017 · 17 bis 22 Uhr  
Wein-Refugium Heidelberg Fritz-Frey-Straße 15

### Eintritt mit Einkaufsgutschein

Der Besuch der Hausmesse ist kostenlos, jedoch für jeden Teilnehmer an den Erwerb eines **Einkaufsgutscheins** für das Wein-Refugium gebunden.

Der Warenwert des Gutscheins beträgt 20 Euro pro Veranstaltungstag.

Ein Einkaufsgutschein muss nicht am Tag der Verkostung eingelöst werden, ist 12 Monate gültig und auf andere Personen als den Verkostungsteilnehmer übertragbar.

Eine Anmeldung ist nicht notwendig.

### Messe-Aktionspreise und Bestellformular

**10%** Messe-Rabatt für 6er Kartons aller vorgestellten Weine (außer Parker Weine von Markus Molitor)

Rabattfähige Bestellungen können direkt bei der Veranstaltung aufgegeben werden, müssen aber in jedem Fall bis spätestens Montag 22. Mai 09 Uhr per Mail oder Fax im Wein-Refugium eingegangen sein.

**Ein Bestellformular bekommen Sie bei der Messe.**

**Wein-Refugium:** Tel 06221/707001 Fax 06221/707003  
kuebler@weinrefugium.de

# Gesamtübersicht

Verkostungszone 1	<b>Weine für jeden Tag</b> nicht nur aus der Region - von leicht bis kraftvoll, immer saftig und fruchtig <i>mit Laura Menges und Christine Miridis</i>	1 -38
Verkostungszone 2	<b>Guts- und Ortsweine</b> zum moderaten Preis <i>mit Jens Wagner</i>	39-68
Verkostungszone 3	<b>Terroir- und Erste Lage-Weine</b> - Weißweine nicht aus 2016 - unsere Top-5 Rieslinge aus 2016 - Markus Molitor: 3 Weine – zusammen 295 Parker Punkte - Rotweine <i>mit Roland Brunner</i>	69-95
Verkostungszone 4	<b>2 Winzer</b> präsentieren Ihre Weine persönlich	
Portrait	Neu im Wein-Refugium: <b>Sven Klundt (Pfalz)</b> Saftig frische Gutsweine zum kleinen Preis – und mehr!	96-101
Portrait	Ein 'Urgestein' im Wein-Refugium: <b>Michael Andres (Pfalz)</b> Einfluß gesunder, vitaler Weinberge als Folge des biodynamischen Anbaus auf den Weinstil	102-109
Verkostungszone 5	<b>Spannende Neuheiten aus Spanien und Portugal</b> <i>mit Darius Voisiat und Alex Beck</i>	110-130
Verkostungszone 6	<b>Vielfalt statt Schema F</b> Leidenschaft für Weine mit Charakter <i>mit Peter Wolf</i>	131-164

## Freie Verkostung und Verkostungsbons

Wir präsentieren insgesamt 164 Weine. 150 Weine der Preisklasse bis 20 Euro/Fl sind **frei verkostbar**. Weitere 14 Spitzenweine der Preisklasse bis 90,00 Euro/Fl können gegen einen Kostenbeitrag von jeweils 1 bis 7 Euro probiert werden. Jede Besucherin/jeder Besucher entscheidet selbst, ob und welche dieser besonderen Weine sie/er verkosten möchte. Proben dieser Weine können mit 1 Euro **Verkostungsbons** bezahlt werden, die es am Saaleingang zu kaufen gibt. Ein Rücktausch nicht verbrauchter Bons ist jederzeit möglich.

## 'BACK TO THE ROOTS' UND 'AUFBRUCH ZU NEUEN UFERN'

Vor langer Zeit, als wir unsere erste Hausmesse im Trafohaus – damals noch unter dem Slogan ‚Riesling trifft Burgunder‘ – veranstaltet haben, war das noch als Jahrgangspräsentation deutscher Weine gedacht. Es standen weit mehr als 200 Weine des im Vorjahr gekelterten Jahrgangs auf dem Tisch. Eine wahre Herkulesaufgabe für Sie, unsere Kunden, sich daraus Ihre Favoriten auszuwählen. Und damals war das Angebot guter, seriöser deutscher Weine noch recht überschaubar. Mittlerweile sieht das erheblich anders aus, jedes Jahr kamen und kommen neue, junge, aufstrebende Weingüter hinzu. Aber nicht jeder neue Besen kehrt automatisch besser als der althergebrachte. Hier gilt es zu probieren, zu vergleichen, ab und auszuwählen, wer es über die Messlatte schafft.

Gleichzeitig veränderten viele Weingüter die Art der Weinbereitung und die Stilistik der Weine. Schon im Guts und Ortsweinbereich weg von der -häufig durch Reinzuchthefen (man könnte auch Aromahefen sagen) entstandenen Primärfrucht- hin zu Weinen mit verspielter Eleganz, Tiefe, Dichte und Brillanz. Diese Weine zeigen Ihre Stärke allerdings nicht unmittelbar nach der Abfüllung, sondern erst Monate, gar Jahre danach.

Deshalb haben wir unseren Ansatz verändert, sind sehr viel kritischer geworden. Wir zeigen nicht mehr eine Masse an Weinen, sondern aufwendig selektioniert und in sinnvollen Verkostungszonen zusammengestellt nur die Weine, von denen wir im jeweiligen Jahrgang vollständig überzeugt sind.

Probieren und diskutieren Sie mit uns, gerne kontrovers und konstruktiv kritisch. Wir haben bewusst darauf verzichtet die einzelnen Weine in der Liste zu kommentieren, das möchten wir gerne Vis a Vis im direkten Gespräch mit Ihnen unseren verehrten und hochgeschätzten Kunden.

'Back to the roots' in alter Location im Trafohaus und programmatisch ‚Aufbruch zu neuen Ufern‘

Roland Brunner und das gesamte Team Wein-Refugium

## Verkostungszone 1

# Weine für jeden Tag

nicht nur aus der Region - von leicht bis kraftvoll, immer saftig und fruchtig

mit Laura Menges und Christine Miridis

### SCHÄUMEND

Nr. 1 ○	<b>2014 Sekt Brut</b> Riesling Klassische Flaschengärung Weingut Bernhart (Pfalz)	<b>10,30 €</b>
Nr. 2 ○	<b>2015 Sekt Brut</b> Riesling Klassische Flaschengärung	<b>14,90 €</b>
Nr. 3 ○	<b>2015 Sekt Brut</b> Pinot Rosé Klassische Flaschengärung Reichsrat von Buhl (Pfalz)	<b>18,90 €</b>
Nr. 4 ○	<b>Secco Frizzante</b> Geheimer Rat Dr. von Bassermann-Jordan (Pfalz)	<b>9,50 €</b>
Nr. 5 ●	<b>PriSecco rot</b> Secco alkoholfrei Manufaktur Jörg Geiger (Württemberg)	<b>8,90 €</b>

### BUKETT

Nr. 6 ○	<b>2016 Muskateller</b> Freistil Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>7,90 €</b>
Nr. 7 ○	<b>2016 Scheurebe</b> Gutswein Katharina Wechsler (Rheinhessen)	<b>8,20 €</b>
Nr. 8 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> VDP.GUTSWEIN (bio) Kranz (Pfalz)	<b>8,80 €</b>
Nr. 9 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Rebholz (Pfalz)	<b>12,00 €</b>
Nr. 10 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> VDP. Ortswein Freinsheim Rings (Pfalz)	<b>12,00 €</b>
Nr. 11 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> Kaitui Markus Schneider (Pfalz)	<b>10,95 €</b>
Nr. 12 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> Oliver Zeter (Pfalz)	<b>11,50 €</b>
Nr. 13 ○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> Bassermann-Jordan (Pfalz)	<b>11,20 €</b>
Nr. 14 ○	<b>2015 Moscato d'Asti</b> DOC Massolino (Piemont)	<b>11,50 €</b>

### ROSÉ

Nr. 15 ◇	<b>2016 Costières de Nîmes</b> AOC Fleur d'Eglantine (bio) Mourgues du Gres (Rhônetal)	<b>7,90 €</b>
Nr. 16 ◇	<b>2016 Costières de Nîmes</b> AOC Les Galets Roses (bio) Mourgues du Gres (Rhônetal)	<b>7,50 €</b>
Nr. 17 ◇	<b>2016 Navarra</b> DO Mediodia Inurrieta (Navarra)	<b>5,90 €</b>

<b>Nr. 18</b> ◊	<b>2016 Spätburgunder Rosé VDP.GUTSWEIN (bio)</b> Kranz (Pfalz)	<b>7,10 €</b>
<b>Nr. 19</b> ◊	<b>2016 Cuvée-Rosé</b> Zelt (Pfalz)	<b>7,10 €</b>
<b>Nr. 20</b> ◊	<b>2016 Cuvée-Rosé Philipps Rosé</b> Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>7,90 €</b>
<b>Nr. 21</b> ◊	<b>2016 Cuvée-Rosé</b> Rings (Pfalz)	<b>7,40 €</b>
<b>Nr. 22</b> ◊	<b>2016 Cuvee Rosé La Vie</b> Bassermann-Jordan (Pfalz)	<b>10,90 €</b>
<b>Nr. 23</b> ◊	<b>2016 Cuvée-Rosé Saignier</b> Markus Schneider (Pfalz)	<b>8,20 €</b>
<b>ROT</b>		
<b>Nr. 24</b> ●	<b>2016 Esino Rosso DOC</b> Tre Castelli (Marken)	<b>7,50 €</b>
<b>Nr. 25</b> ●	<b>2015 Frappato IGT Sicilia</b> Baglio di Pianetto (Sizilien)	<b>8,90 €</b>
<b>Nr. 26</b> ●	<b>2014 Primitivo IGT Salento Punta Aquila</b> Rubino (Apulien)	<b>9,50 €</b>
<b>Nr. 27</b> ●	<b>2014 Primitivo di Manduria DOP</b> Rubino (Apulien)	<b>13,90 €</b>
<b>Nr. 28</b> ●	<b>2015 Cotes Catalanes IGP ILLICO rouge (bio)</b> Domaine des Schistes (Languedoc-Roussillon)	<b>6,95 €</b>
<b>Nr. 29</b> ●	<b>2015 Minervois AOC</b> Domaine des Aires Hautes - (Languedoc-Roussillon)	<b>6,95 €</b>
<b>Nr. 30</b> ●	<b>2016 Coteaux du Languedoc AOC Le Mas (bio)</b> Pierre Clavel (Languedoc-Roussillon)	<b>7,90 €</b>
<b>Nr. 31</b> ●	<b>2013 Marques D' Almeida Tinto Beira Interior</b> Roboredo Madeira CARM (Douro)	<b>8,90 €</b>
<b>Nr. 32</b> ●	<b>2015 Navarra DO Tinto Roble Norte</b> Inurrieta (Navarra)	<b>6,50 €</b>
<b>Nr. 33</b> ●	<b>2012 Rioja DOCa Castroviejo Crianza</b> Pastor Diaz (Rioja)	<b>8,50 €</b>
<b>Nr. 34</b> ●	<b>2013 Vino de la Tierra de Cádiz Barbazul</b> Huerta de Albalá (Andalusien)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 35</b> ●	<b>2015 Merlot</b> Zelt (Pfalz)	<b>9,80 €</b>
<b>Nr. 36</b> ●	<b>2014 Cuvée-Rot Aufwind</b> Hensel (Pfalz)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 37</b> ●	<b>2015 Cuvée-Rot Roter Prinz</b> Bremer (Pfalz)	<b>8,90 €</b>
<b>Nr. 38</b> ●	<b>2014 Cuvée-Rot Petz Oliver Zeter (Pfalz)</b>	<b>10,00 €</b>

## Verkostungszone 2

# Guts- und Ortsweine

zum moderaten Preis

mit Jens Wagner

Nachdem wir dieses Frühjahr unermüdlich bei unseren deutschen Winzern und den verschiedensten Weinmessen unterwegs waren, intensiv mit den Weinmachern diskutierten, in den Kellern die Jungweine probierten, hat sich unser erster Eindruck von 2016 bestätigt. Es ist ein herausfordernder, differenziert zu betrachtender Jahrgang bei dem man ganz genau hin schmecken muss. Ein Jahrgang für Könner, den viele - aber bei weitem nicht alle - der etablierten Winzer gut und nur wenige herausragend interpretieren konnten.

Hier unsere Auswahl der Besten des Jahrgangs. Viele der 2016er benötigen noch etwas Flaschenreife, weshalb wir uns erlauben auch bei den Guts/Ortsweinen noch einige 2015er zu präsentieren die jetzt viel Trinkgenuss bereiten.

Beachten Sie unsere Neuentdeckung des Jahres, Weingut Pfirmann aus Wollmesheim.

### SILVANER

<b>Nr. 39</b> ○	<b>2016 Silvaner</b> Gutswein Katharina Wechsler (Rheinhessen)	<b>7,50 €</b>
<b>Nr. 40</b> ○	<b>2016 Silvaner</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Wittmann (Rheinhessen)	<b>8,70 €</b>
<b>Nr. 41</b> ○	<b>2016 Silvaner</b> Pur Mineral VDP.GUTSWEIN Rudolf Fürst (Franken)	<b>10,90 €</b>
<b>Nr. 42</b> ○	<b>2015 Sylvaner vom Ton</b> VDP.ORTSWEIN Ilbesheimer Kranz (Pfalz)	<b>13,00 €</b>

### RIESLING

<b>Nr. 43</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> Buntsandstein Pfirmann (Pfalz)	<b>8,20 €</b>
<b>Nr. 44</b> ○	<b>2015 Riesling trocken</b> Zellertaler Ortswein Schwedhelm (Pfalz)	<b>7,50 €</b>
<b>Nr. 45</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> Kalkmergel VDP.GUTSWEIN Rings (Pfalz)	<b>8,60 €</b>
<b>Nr. 46</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.GUTSWEIN Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>9,10 €</b>
<b>Nr. 47</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Christmann (Pfalz)	<b>11,00 €</b>
<b>Nr. 48</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.ORTSWEIN Forster (bio) Reichsrat von Buhl (Pfalz)	<b>12,90 €</b>
<b>Nr. 49</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.GUTSWEIN Emrich-Schönleber (Nahe)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 50</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.GUTSWEIN Hermann Dönnhoff (Nahe)	<b>10,90 €</b>
<b>Nr. 51</b> ○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.GUTSWEIN Just Gut Hermannsberg (Nahe)	<b>9,50 €</b>

## WEIÙE BURGUNDER UND CUVÉE

<b>Nr. 52</b> ○	<b>2016 Auxerrois</b> Gutswein (bio) Klumpp (Baden)	<b>10,50 €</b>
<b>Nr. 53</b> ○	<b>2015 Weißburgunder</b> VDP.GUTSWEIN Kranz (Pfalz)	<b>7,70 €</b>
<b>Nr. 54</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> Gutswein Pfirmann (Pfalz)	<b>6,20 €</b>
<b>Nr. 55</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> Kalkmergel Pfirmann (Pfalz)	<b>8,20 €</b>
<b>Nr. 56</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> Gutswein Katharina Wechsler (Rhein Hessen)	<b>7,70 €</b>
<b>Nr. 57</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> VDP.GUTSWEIN Gut Hermannsberg (Nahe)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 58</b> ○	<b>2015 Pinot Blanc</b> Haus Klosterberg Markus Molitor (Mosel)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 59</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Christmann (Pfalz)	<b>11,00 €</b>
<b>Nr. 60</b> ○	<b>2016 Weißburgunder</b> vom Kalksteinfels VDP.ORTSWEIN Laumersheim Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>12,50 €</b>
<b>Nr. 61</b> ○	<b>2015 Weißburgunder</b> Kalkgestein Friedrich Becker (Pfalz)	<b>16,00 €</b>
<b>Nr. 62</b> ○	<b>2016 Grauburgunder</b> vom Löss VDP.ORTSWEIN Laumersheim Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>12,50 €</b>
<b>Nr. 63</b> ○	<b>2016 Grauburgunder</b> Kalkmergel Pfirmann (Pfalz)	<b>8,20 €</b>
<b>Nr. 64</b> ○	<b>2016 Grauburgunder</b> VDP.GUTSWEIN Friedrich Becker (Pfalz)	<b>9,50 €</b>
<b>Nr. 65</b> ○	<b>2015 Grauburgunder</b> VDP.GUTSWEIN Knipser (Pfalz)	<b>12,40 €</b>
<b>Nr. 66</b> ○	<b>2016 Grauburgunder</b> VDP.ORTSWEIN Lahr (bio) Wöhrle (Baden)	<b>9,10 €</b>
<b>Nr. 67</b> ○	<b>2016 Chardonnay</b> Am Zollstock Pfirmann (Pfalz)	<b>11,00 €</b>
<b>Nr. 68</b> ○	<b>2016 Chardonnay</b> vom Kalkmergel VDP.ORTSWEIN Dirmsteinen Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>12,50 €</b>

## Verkostungszone 3

# Terroir- und Erste Lage-Weine

mit Roland Brunner

Was für die Guts und Ortsweine gilt trifft für diese Kategorie ganz besonders zu. Die Weine aus 2015 und älter zeigen sich jetzt deutlich präsenter und trinkiger als die Pendanten aus 2016. Wir zeigen Ihnen unsere Lieblinge aus 14/15 und unser TOP 5 aus 2016. Als besonderes Schmankerl dürfen Sie Parker Punkte schmecken, 3 Weine mit zusammen 295 von 300 Punkten

### WEISS - NICHT AUS 2016

Nr. 69	○	<b>2015 Grauburgunder</b> Kalkmergel Friedrich Becker (Pfalz)	<b>16,00 €</b>
Nr. 70	○	<b>2015 Grauburgunder</b> VDP.ERSTE LAGE Lahrer Kronenbühl (bio) Wöhrle (Baden)	<b>13,50 €</b>
Nr. 71	○	<b>2015 Chardonnay</b> Gäseritsch (bio) Hahnmühle (Nahe)	<b>10,30 €</b>
Nr. 72	○	<b>2015 Weißburgunder</b> vom Landschneckenkalk VDP.ORTSWEIN Ilbesheim Kranz (Pfalz)	<b>15,50 €</b>
Nr. 73	○	<b>2015 Weißburgunder</b> Steig Gabel (Pfalz)	<b>16,00 €</b>
Nr. 74	○	<b>2015 Weißburgunder</b> Zellertaler Karlspfad Schwedhelm (Pfalz)	<b>10,50 €</b>
Nr. 75	○	<b>2014 Riesling trocken</b> vom Buntsandstein (biodyn) Rebholz (Pfalz)	<b>17,50 €</b>
Nr. 76	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Schiefersteil Markus Molitor (Mosel)	<b>11,80 €</b>
Nr. 77	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Saar van Volxem (Mosel)	<b>12,60 €</b>
Nr. 78	○	<b>2014 Riesling trocken</b> VDP.ORTSWEIN Westhofener (biodyn) Wittmann (Rheinhessen)	<b>18,50 €</b>

### UNSERE TOP-5 RIESLINGE AUS 2016

Nr. 79	○	<b>2016 Riesling trocken</b> Tonschiefer Dönnhoff (Nahe)	<b>13,90 €</b>
Nr. 80	○	<b>2016 Riesling trocken</b> Frühltau Emrich-Schönleber (Nahe)	<b>18,90 €</b>
Nr. 81	○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.ERSTE LAGE Biengarten (biodyn) Rebholz (Pfalz)	<b>23,00 €</b> Probe 1 €
Nr. 82	○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.ERSTE LAGE Deidesheimer Mäushöhle (bio) Reichsrat von Buhl (Pfalz)	<b>16,00 €</b>
Nr. 83	○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.ERSTE LAGE Ölberg (biodyn) Christmann (Pfalz)	<b>23,00 €</b> Probe 1 €



### 3 MAL FAST 100 PARKER PUNKTE – 2015 IST EIN TRAUMJAHRGANG BEI MARKUS MOLITOR

<b>Nr. 84</b> ○	<b>2015 Riesling Auslese (trocken)</b> weiße Kapsel Wehlener Sonnenuhr*** 99+/100 PP Markus Molitor (Mosel)	<b>89,90 €</b>  Probe 7 €
<b>Nr. 85</b> ○	<b>2015 Riesling Spätlese</b> goldene Kapsel Zeltinger Sonnenuhr 96-97/100 PP Markus Molitor (Mosel)	<b>21,90 €</b>  Probe 1 €
<b>Nr. 86</b> ○	<b>2015 Riesling Auslese</b> goldene Kapsel Zeltinger Sonnenuhr*** 99 PP/100 Markus Molitor (Mosel)	<b>89,90 €</b>  Probe 7 €

Probe aller 3 Top-Weine zusammen 13,-€  
die verkäuflichen Mengen sind limitiert (Auslesen 1 Fl./Pers. Spätlese 3 Fl./Pers.)

### ROT

<b>Nr. 87</b> ●	<b>2015 Spätburgunder</b> Tradition Rudolf Fürst (Franken)	<b>14,90 €</b>
<b>Nr. 88</b> ●	<b>2015 Spätburgunder</b> Gutswein Rings (Pfalz)	<b>11,90 €</b>
<b>Nr. 89</b> ●	<b>2015 Spätburgunder</b> VDP.ORTSWEIN Kallstadter Rings (Pfalz)	<b>19,00 €</b>
<b>Nr. 90</b> ●	<b>2014 Spätburgunder</b> VDP.ORTSWEIN Gimmeldingen (biodyn) Christmann (Pfalz)	<b>21,50 €</b> Probe 1 €
<b>Nr. 91</b> ●	<b>2010 Spätburgunder</b> VDP.GROSSE LAGE Mandelpfad GG Knipser (Pfalz)	<b>39,00 €</b> Probe 3 €
<b>Nr. 92</b> ●	<b>2014 Lagrein</b> Tradition Gabel (Pfalz)	<b>12,50 €</b>
<b>Nr. 93</b> ●	<b>2015 Cuvée-Rot</b> Roter Satz Rings (Pfalz)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 94</b> ●	<b>2015 Cuvée-Rot</b> Das kleine Kreuz Rings (Pfalz)	<b>20,00 €</b>
<b>Nr. 95</b> ●	<b>2012 Cuvée-Rot</b> Luitmar Philipp Kuhn (Pfalz)	<b>25,00 €</b> Probe 1 €

## Verkostungszone 4

# Winzerportraits

---

### Neu im Wein-Refugium: **Sven Klundt** (Pfalz)

Saftig frische Gutsweine zum kleinen Preis – und mehr!

Uns hat es sehr gefallen, wie es der noch junge Sven Klundt versteht, die Möglichkeiten der von Kalk geprägten Lagen um Mörzheim zu nutzen, um schon im Einstiegsbereich solch feine Weine zu vinifizieren. Auch die Fachpresse ist von den Weinen überzeugt: "Bei den einfachen Gutsweinen setzt Sven Klundt bereits tolle Akzente, die bei den gehobenen Tropfen dann zu echten Statements werden. Hier versteht jemand sein Handwerk." (Gault Millau) Jens Wagner schreibt im Eichelmann: "14 Weine, die alle überzeugen".

Nr. 96	○	<b>2016 Sauvignon blanc</b> Gutswein	<b>5,90 €</b>
Nr. 97	○	<b>2016 Chardonnay</b> Gutswein	<b>5,90 €</b>
Nr. 98	○	<b>2016 Grauburgunder</b> Gutswein	<b>5,90 €</b>
Nr. 99	○	<b>2016 Riesling trocken</b> Gutswein	<b>5,90 €</b>
Nr. 100	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Obsession	<b>9,00 €</b>
Nr. 101	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Kastanienbusch	<b>15,00 €</b>

### Das "Urgestein" im Wein-Refugium: **Michael Andres** (Pfalz)

Einfluss gesunder, vitaler Weinberge als Folge des biodynamischen Anbaus auf den Weinstil

Die Weine von Michael Andres gibt es im Wein-Refugium seit 1994, Andres erstem Jahrgang im eigenen Weingut. Seine Idee war von Anfang an, Weine mit elegantem, klarem Stil, konzentriert auf Sortenaromatik und Frucht zu vinifizieren - in einem kleinen Sortiment ohne Basis, Mittel oder Top. Im Jahr 2006 stellte Michael dann auf organisch-biologische Bewirtschaftung um, seit 2010 ist er zertifizierter Biobetrieb und seit 2011 verwendet er biodynamische Präparate, um die Gesundheit von Boden und Rebe weiter zu optimieren und so die Traubenqualität zu steigern. Wer seit 2006 die Entwicklung des Weinstils von Michael Andres mitverfolgt hat – nicht nur wir haben das, sondern auch viele unsere Stammkunden - kann, insbesondere bei den Rieslingen, eine spannende Entwicklung zu mehr Mineralität, Struktur und Entwicklungspotential feststellen. Winzerhandwerk in Reinkultur, so wie wir es lieben, und Bio-Anbau nicht als inhaltsleerer, Zielgruppen orientierter Etikettenzusatz, sondern mit Sinn, Verstand und Ergebnis.

Nr. 102	○	<b>2016 Sauvignon Blanc</b> (biodyn)	<b>9,00 €</b>
Nr. 103	○	<b>2016 Chardonnay&amp;Auxerrois</b> (biodyn)	<b>7,50 €</b>
Nr. 104	○	<b>2016 Grauburgunder</b> (biodyn)	<b>7,50 €</b>
Nr. 105	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Deidesheimer Mäushöhle (biodyn)	<b>8,00 €</b>
Nr. 106	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Ruppertsberger Reiterpfad (biodyn)	<b>8,00 €</b>
Nr. 107	○	<b>2015 Riesling trocken</b> Ferus (biodyn)	<b>9,00 €</b>
Nr. 108	○	<b>2015 Sekt Brut Riesling</b> Klassische Flaschengärung (biodyn)	<b>10,50 €</b>
Nr. 109	○	<b>2015 Sekt Brut Weißburgunder</b> Klassische Flaschengärung (biodyn)	<b>12,50 €</b>

## Verkostungszone 5

# Spannende Neuheiten aus Spanien und Portugal

mit Darius Voisiat und Alex Beck

Spanien und Portugal sind - neben Spirituosen- die besondere Leidenschaft unseres Teams aus Heidelberg. Wir bauen unser Sortiment der Iberischen Halbinsel Stück für Stück aus. Heute zeigen wir Ihnen feine Vinho Verde und Albarino, unglaublich elegante Vintage Cavas der Extraklasse und Rotweine aus verschiedenen Provinzen. Allesamt von kleinen, handwerklich arbeitenden Betrieben.

### WEISS UND CAVA

<b>Nr. 110</b> ○	<b>Vinho Verde DOC</b> Cooperativa de Guimaraes (Vinho Verde)	<b>5,50 €</b>
<b>Nr. 111</b> ○	<b>2016 Vinho Verde DOC Muralhas</b> Cooperativa de Moncao (Vinho Verde)	<b>7,90 €</b>
<b>Nr. 112</b> ○	<b>2016 Vinho Verde DOC Superior</b> Ab Valley Wines (Vinho Verde)	<b>8,50 €</b>
<b>Nr. 113</b>	<b>2014 Cava Brut Nature</b> Klassische Flaschengärung Maria Rigol Ordi (Cava)	<b>12,50 €</b>
<b>Nr. 114</b>	<b>2014 Cava Brut Nature Rosat</b> Klassische Flaschengärung Maria Rigol Ordi (Cava)	<b>15,90 €</b>
<b>Nr. 115</b>	<b>2011 Cava Brut Reserva</b> Klassische Flaschengärung Maria Rigol Ordi (Cava)	<b>15,90 €</b>
<b>Nr. 116</b> ○	<b>2016 Albarino DO Libre y Tortuga</b> Eulogio Pomares Zarate (Rias Baixas)	<b>9,50 €</b>
<b>Nr. 117</b> ○	<b>2014 Albarino DO Tras da Vina</b> Eulogio Pomares Zarate (Rias Baixas)	<b>22,50 €</b> Probe 1 €
<b>Nr. 118</b> ○	<b>2014 Navaherreros Blanco</b> Bernabeleva (Vinos de Madrid)	<b>14,90 €</b>
<b>Nr. 119</b> ○	<b>2014 Rioja DOC Bhilar Blanco</b> David Sampedro Gil, Bodegas Bhilar (Rioja)	<b>11,90 €</b>
<b>Nr. 120</b> ○	<b>2015 Taganan Blanco</b> Teneriffe Envinata (Valle del la Ortova Tenerife)	<b>16,90 €</b>
<b>Nr. 121</b> ○	<b>2016 Lluerna Blanco Nature</b> (ungeschwefelt) Els Vinyeron (Penedes)	<b>9,95 €</b>
<b>Nr. 122</b> ○	<b>2015 Missatge en una Ampolla blanco</b> Nature (ungeschwefelt) Els Vinyeron (Penedes)	<b>21,90 €</b> Probe 1 €

## ROT

<b>Nr. 123 •</b>	<b>2015 Touriga Nacional Vinho Regional Tejo</b> Casal Branco (Tejo-Ribatejo)	<b>7,90 €</b>
<b>Nr. 124 •</b>	<b>2012 Falcoaria Tinto DOC Tejo classico</b> Casal Branco (Tejo-Ribatejo)	<b>13,50 €</b>
<b>Nr. 125 •</b>	<b>2016 Monte Cascas Vinho Regional Alentejano Colheita</b> Monte Cascas (Alentejo)	<b>8,90 €</b>
<b>Nr. 126 •</b>	<b>2011 Monte Cascas Douro DOC Reserva</b> Monte Cascas (Alentejo)	<b>13,90 €</b>
<b>Nr. 127 •</b>	<b>2015 Albahara Tinto Almansa</b> Envinata (La Mancha)	<b>11,90 €</b>
<b>Nr. 128 •</b>	<b>2015 Priorat DOC Camins del Priorat</b> Alvaro Palacios (Priorato)	<b>15,90 €</b>
<b>Nr. 129 •</b>	<b>2013 Rioja DOC Vinas Jovenes</b> Bodega Miguel Merino (Rioja)	<b>14,50 €</b>
<b>Nr. 130 •</b>	<b>2010 Rioja DOC Reserva</b> Remelluri (Rioja)	<b>22,90 €</b>

Probe 1 €

## Verkostungszone 6

# Vielfalt statt Schema F

Leidenschaft für Weine mit Charakter

von Peter Wolf

### Meine Lieblingsweine sind oft

überraschend, interessant, sinnlich, fordernd, berührend,  
charakterstark, individuell, hintergründig, langsam,  
steinig, mineralisch, fruchtig, ohne Schnick-Schnack  
vollständig handwerklich entstanden und unverfälscht,  
biodynamisch, nachhaltig, herkunftsbezogen, kulturell, visionär,  
(auf gesunden Böden) bodenständig,  
preiswürdig und wertvoll.

Man merkt ihnen an, dass sich fachkompetente, erfahrene **Winzer** mit viel Idealismus und einem durchdachten Konzept, ein Jahr lang, in erster Linie draußen, in besonderen Weinbergen, um sie gekümmert haben.

Jetzt hoffen sie auf engagierte **Fachhändler**, die solche Weine entdecken und sich ihrer annehmen.

Und sie hoffen auf bereite, interessierte **Konsumenten**, die, genau wie ich, richtig Lust haben auf ein besonderes Glas Wein am Abend, das ihnen mehr bietet, als der uniforme Mainstream, den es (fast) überall gibt.

### ROSÉ

Nr. 131 ◊	<b>2016 Côtes de Provence AOC Sainte Victoire (bio)</b> Mas de Cadenet (Provence)	<b>9,80 €</b>
Nr. 132 ◊	<b>2016 Côtes de Provence AOP</b> Domaine de Marchandise (Provence)	<b>11,90 €</b>
Nr. 133 ◊	<b>2016 Bandol AOC (bio)</b> Domaine Tour du Bon (Provence)	<b>18,50 €</b>
Nr. 134 ◊ <b>NEU</b>	<b>2016 La Rosé de Manincor Vigneti delle Dolomiti IGT (biodyn)</b> Manincor (Südtirol)	<b>16,00 €</b>

## WEISS

Nr. 135	○	<b>2015 Gewürztraminer</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Rebholz (Pfalz)	<b>18,00 €</b>
Nr. 136	○	<b>2016 Silvaner</b> VDP.GUTSWEIN (biodyn) Rebholz (Pfalz)	<b>9,20 €</b>
Nr. 137	○	<b>2016 Riesling trocken</b> VDP.ORTSWEIN Hallgarten (biodyn) Peter Jakob Kühn (Rheingau)	<b>14,50 €</b>
Nr. 138	○	<b>2014 Riesling trocken</b> VDP.ORTSWEIN Königsbach (biodyn) Christmann (Pfalz)	<b>17,00 €</b>
Nr. 139	○	<b>2015 Grauburgunder</b> Herrenstück Holger Koch (Baden)	<b>11,00 €</b>
Nr. 140	○	<b>2015 Grauburgunder</b> Selection*** Großes Gewächs Holger Koch (Baden)	<b>17,00 €</b>
Nr. 141	○	<b>2015 Pinot Blanc</b> Einstern* Markus Molitor (Mosel)	<b>14,80 €</b>
Nr. 142	○	<b>NEU</b> <b>2016 Soave Classico DOC</b> Otto Az. Agricola Prà (Venetien)	<b>9,90 €</b>
Nr. 143	○	<b>NEU</b> <b>2015 Moscato Giallo Alto Adige DOC</b> (biodyn) Manincor (Südtirol)	<b>14,50 €</b>
Nr. 144	○	<b>NEU</b> <b>2015 Sauvignon Blanc Alto Adige DOC</b> Tannenbergr (biodyn) Manincor (Südtirol)	<b>23,00 €</b> Probe 1 €
Nr. 145	○	<b>NEU</b> <b>2016 Sancerre AOC</b> (biodyn DEMETER) Domaine du Nozay (Loire)	<b>15,90 €</b>
Nr. 146	○	<b>2015 Saint Veran Village AOC</b> Domaine Michelin-Saumaize (Burgund)	<b>17,90 €</b>
Nr. 147	○	<b>NEU</b> <b>2013 Montagny 1er Cru AOC</b> Jean Marc Boillot (Burgund)	<b>22,50 €</b> Probe 1 €
Nr. 148	○	<b>2013 Côtes Catalanes IGP</b> Esprit (biodyn) Domaine de L Horizon (Languedoc-Roussillon)	<b>17,90 €</b>

## ROT

<b>Nr. 149 • NEU</b>	<b>2016 Valpolicella DOC</b> Morandina Az. Agricola Prà (Venetien)	<b>12,90 €</b>
<b>Nr. 150 • NEU</b>	<b>2015 Valpolicella Ripasso Superiore DOC</b> Morandina Az. Agricola Prà (Venetien)	<b>18,50 €</b>
<b>Nr. 151 •</b>	<b>2014 Nebbiolo Langhe DOC</b> Massolino (Piemont)	<b>16,90 €</b>
<b>Nr. 152 •</b>	<b>2013 Vino Nobile di Montepulciano DOCG</b> Boscarelli (Toskana)	<b>21,90 €</b> Probe 1 €
<b>Nr. 153 • NEU</b>	<b>2015 Beaujolais Village AOC</b> Didier Desvignes (Burgund)	<b>9,90 €</b>
<b>Nr. 154 •</b>	<b>2015 Fleurie AOC Nature</b> (ungeschwefelt) Didier Desvignes (Burgund)	<b>14,90 €</b>
<b>Nr. 155 •</b>	<b>2014 Hautes Côtes de Beaune AOC</b> Les Puits Chaux (biodyn) Rossignol-Fevrier (Burgund)	<b>19,90 €</b>
<b>Nr. 156 • NEU</b>	<b>2015 Bordeaux Superieur AOC</b> Saint Pierre (biodyn DEMETER) Chateaux Ferran (Bordeaux)	<b>8,90 €</b>
<b>Nr. 157 •</b>	<b>2014 Cotes de Bergerac AOC</b> Gloire de mon Père (bio) Tour des Gendres (Bergerac)	<b>13,90 €</b>
<b>Nr. 158 •</b>	<b>2015 Chinon AOC</b> Granges (bio) Domaine Baudry (Loire)	<b>11,90 €</b>
<b>Nr. 159 •</b>	<b>2014 Chinon AOC</b> Domaines (bio) Domaine Baudry (Loire)	<b>13,90 €</b>
<b>Nr. 160 • NEU</b>	<b>2015 Costières de Nîmes AOP</b> Les Grimaudes (biodyn) Marc Kreydenweiss (Rhônetal)	<b>8,50 €</b>
<b>Nr. 161 • NEU</b>	<b>2015 Costières de Nîmes AOP</b> Les Perrières (biodyn) Marc Kreydenweiss (Rhônetal)	<b>11,50 €</b>
<b>Nr. 162 •</b>	<b>2014 Côtes du Rhône AOC</b> Khayyâm (biodyn DEMETER) Mas de Libian (Rhônetal)	<b>11,90 €</b>
<b>Nr. 163 •</b>	<b>2014 Côtes Catalanes IGP</b> Mar i Munt Domaine de L Horizon (Languedoc-Roussillon)	<b>12,50 €</b>
<b>Nr. 164 •</b>	<b>2013 Côtes Catalanes IGP</b> Esprit (biodyn) Domaine de L Horizon (Languedoc-Roussillon)	<b>16,80 €</b>

# Kleine Speisen zur Hausmesse

---

Handwerkliche Produkte bester Herkunft aus Deutschland, Frankreich, und Italien als einfach präsentiertes Fingerfood zu verschiedenen edlen Weißbrotarten der Bäckerei Kapp aus Edingen-Neckarhausen (**Portionspreis 5 Euro**):

**Aus der Küche von Maître Tim Schorb ,Zum Lausbub‘, Eppelheim:** Salat von grünem und weißem Spargel mit Cherry-Tomaten und Blattsalat

## **aus dem Friaul: San Daniele Schinken DOP von Levi Gregoris**

Die Bottega befindet sich im historischen Zentrum von San Daniele. Hier reift Levi etwa 6.000 Schinken im Jahr. Herzlich wenig für einen, der davon leben will, könnte man meinen. Doch er verschreibt sich voll und ganz seinen Idealen von bester Qualität. Zu denen gehört auch eine überschaubare Produktionsweise. Seine Schinken sind anders: feinstrukturiert und zartrosa, mit vollem, süßem Bouquet und Anklängen von Melonen und Mandeln. Das liegt nicht nur an der langsamen Mast und dem guten Futter der Tiere – Molke, Mais und Getreide sind die Hauptkomponenten – sondern auch an der langen Reifezeit der Schinken. Frühestens nach 14 Monaten gibt Levi sie zum Genuss frei.

## **aus der Toskana: Salame Montanaro, Bergsalami von Falorni aus Greve in Chianti**

Die Metzgerei Falornis in Greve in Chianti wird schon in der achten Generation von der Familie Bencistà-Falorni geführt. Ihr Geschäft befindet sich wie eh und je mitten im Ort an der zentralen Piazza unter den alten Arkaden. Dort hängt die Decke voller Schinken, der Duft ist umwerfend. Sie verarbeiten Schweine aus der Toskana und Mantua, die mindestens 10 Monate alt sind. Es sind die Rassen Suini Grigi, Bianco della Val di Greve, Cinta Senese und Wildschweine aus der Region. Die Cinta-Senese-Schweine, eine alte toskanische Sattelschweinrasse, erleben zwei Eichelmasten. Das Fleisch ist dadurch besonders aromatisch und nussig. Die Bergsalami aus sehr magerem Schinkenfleisch ist mit Pfeffer und einem Schuss Chianti gewürzt. Zwei Monate im Naturdarm gereift, umgeben mit Edelschimmel. Von einem unverwechselbaren Geschmack und Aroma. Eine typisch toskanische Wurst.

## **aus den Savoyen: Beaufort Chalet d’alpage AOC, Almkäse aus Kuhrohmlch von Alain Michel**

Der Affineur Alain Michel wählt seine Käse höchstpersönlich bei „seinen“ Käsern aus (mit denen haben schon sein Vater und Großvater zusammengearbeitet), lässt die frischen und noch nicht mit Edelschimmel überzogenen Laibe in einer grob in den Kalkstein gehauenen Grotte, dem Herzstück des Familienbetriebs am Ende des Ortes Annecy, reifen. Dort herrschen bis zu 95% Luftfeuchtigkeit und durchschnittlich 11-13°C, optimale Bedingungen zur Veredelung des Beaufort Fermier Châlet d’Alpage DOP, einem Hartkäse aus Kuhrohmlch von Tieren, die die Almsaison von Juni bis September auf bis zu 2500 m. Höhe verbringen. Einmal in der Woche werden alle Laibe gewendet und erhalten nach und nach, je nach Verweildauer in der „Cave“, diese millimeterdicke Kruste von weißer, grauer oder auch gelber Farbe.

## **aus Piemont: Robiola di Roccaverano DOP, Rohmilchkäse aus Ziegenmilch von Caseificio Alta Langa**

Mitten in der hügeligen Landschaft der Langhe im Piemont steht das Caseificio dell’Alta Langa. Nach den traditionellen Rezepten der Region produzieren sie Weichkäse wie den berühmten Robiola. Der Rohmilchkäse aus Ziegenmilch besitzt einen feinen, dichten Geschmack. Er hat etwas reifere Töne als ein Frischkäse, ist dabei jedoch elegant und ein exzellenter Dessertkäse.