

## Wein & Weinbedarf

GbR Ulrike Trump-Berndt  
& Friedrich-Karl Berndt  
Metzer Str. 2 13595 Berlin  
Tel. 030 332 43 50  
Fax 030 332 82 30  
[info@weine-trump-berndt.de](mailto:info@weine-trump-berndt.de)  
[www.weinladen-spandau.de](http://www.weinladen-spandau.de)  
[www.weine-trump-berndt.de](http://www.weine-trump-berndt.de)



Berlin Februar 2018

- **11.-18. Februar Urlaub**
- **23. Februar Weinseminar I Deutschland**
- **03. März Rumseminar mit Markus Semrau**
- **09. März Weinseminar II Europa**
- **19. März wegen Prowein geschlossen**
- **16. April geschlossen**
- **27. und 28. April Spargelgourmetprobe**
- **28. April Frühjahrsweinprobe**

## Sehr geehrte Damen und Herren,

wenn auch ein wenig Spät möchten wir Ihnen noch alles Gute für 2018 wünschen. Wir werden Ihnen in diesem Jahr wieder Neue Weine, Neue Jahrgänge und neue Winzer vorstellen.

## Unser Monatswein im Februar

### 2014er Cartagho Nero D'AVOLA DOC Mandarossa

Das Weingut Mandrarossa - Gegründet 1958 steht für charakterstarke und charmante sizilianische Weine feinsten Machart.

#### Klima/Terroir

Die ebenen, südwestlich gelegenen Weinberge befinden sich in Torrenova, Menfi bei Agrigento. Die Reben wachsen 150 Meter über dem Meeresspiegel auf Sandböden.

#### Ausbau

Im Anschluss an eine 8-10-tägige Maischegärung bei 22-25°C reift der Wein 12 Monate in Barriques und weitere vier Monate auf der Flasche.

#### Charakteristik

Intensives Bukett von wilden Brombeeren und Sauerkirschen. Am Gaumen ausgeprägte Aromen von dunklen Beeren, Pflaumen und Datteln, ergänzt von Gewürznoten, mit Spuren von Pinie und gut integrierten Holznoten. Der Mandrarossa „Cartagho“ ist ein ausgewogener, sortenreiner Nero d'Avola mit einer für sizilianische Weine typischen Charakterprägung, einem besonders geschmeidigen Bukett und einer deutlichen, animierenden Mineralität.



**Preis 0,75l statt ~~14,50 €~~ im Februar 2018 13,95 €**

Wein enthält Sulfite Alkohol 14% vol

## Unser Angebot für Februar - März 2018

<p><b><u>2016er Grantschener Wildenberg Riesling trocken</u></b></p> <p>Riesling trocken ist ein typischer Riesling. In der Farbe blassgelb mit grünlichen Reflexen, Im Mund inspiriert eine nobel eingebundene Säure und ein dezentes Bukett, welches an Zitrus und Apfel erinnert.</p> <p>Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Geflügel</p> <p>0,75l statt <del>4,95 €</del> <b>4,50 €</b> Alkohol 12,50% Allergene: Sulfite</p>		<p><b><u>Prosecco DOC Millesimato Extra Dry</u></b></p> <p>Lebhaftes strohgelbes Farbe, im Bouquet besonders fruchtig, erinnert an Apfel und Birne. Im Geschmack sehr geschmeidig wegen des eleganten Schmelzens des Schaums am Gaumen. Schmackhaft und lang anhaltend, angenehm lebhaft.</p> <p>Speiseempfehlung: Zu dunklem Fleisch, Gans und Käse</p> <p>0,75l statt <del>9,75 €</del> <b>8,95 €</b> Alkohol 12,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><b><u>2014er MR Silvaner trocken - Pfalz</u></b></p> <p>Dezente Aromen, animierende Herbheit weiche, cremige Säure ein ausgezeichneter Essensbegleiter.</p> <p>Speiseempfehlung: Spargel, Gemüse und Salate</p> <p>0,75l statt <del>6,50 €</del> <b>5,95 €</b> Alkohol 13,0 % Allergene: Sulfite</p>		<p><b><u>2016er Cotes du Gascogne Chenin-Chardonnay Tarquet</u></b></p> <p>Leuchtendes Rubinrot mit violetten Reflexen. Am Gaumen mild mit saftiger Kirschfrucht, gut eingebundene Säure. Ein klassischer Zweigelt, mild und unkompliziert.</p> <p>Speiseempfehlung: Schweinefilet, Ente und Pasta</p> <p>0,75l statt <del>5,90 €</del> <b>5,50 €</b> Alkohol 11,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><b><u>2016er Heilbronner Staufenberg Kerner trocken</u></b></p> <p>Der hellfarbige Wein mit seinem eingebundenen Muskattönchen, seiner edlen Säure, seinem fruchtigen Gaumenspiel</p> <p>Speiseempfehlung Zu Pasta, weißem Fleisch, frischem Käse und Gemüsegerichten</p> <p>1,0l statt <del>4,95 €</del> <b>4,55 €</b> Alkohol 12,5 % Allergene: Sulfite</p>		<p><b><u>2016 Bischoffinger Spätburgunder Tradition halbtrocken</u></b></p> <p>ein fruchtig ausgewogener Rotwein. Aromen von reifen Kirschen und feinerherber Schokolade im Geschmack. Die Rebe wird sehr oft als König unter den Rotweinen bezeichnet.</p> <p>Speiseempfehlung: Zu Pasta und milden Fleischgerichten</p> <p>0,75l statt <del>5,55 €</del> <b>4,95 €</b> Alkohol 13% Allergene: Sulfite</p>	

Angebote gültig bis 31. März. 2018 oder solange Vorrat reicht Alle Preise inklusive 19% MwSt

## 2016 Strasser Roter Veltliner Weingut Weixelbaum

**Das Terroir** Auch das Kamptaler Kleinklima trägt zur Besonderheit der eine bei. Hier trifft das trocken-heiße pannonische auf das kühle und oft raue Klima des nordwestlichen Waldviertels. Die für das Kamptal typischen heißen Tage und kühlen Nächten im Sommer und Herbst bieten ideale Voraussetzungen für herausragende, fein mineralische Weine, die eine lange Lagerfähigkeit aufweisen. Der Grüne Veltliner entfaltet seine facettenreiche Würzigkeit dank der starken klimatischen Gegensätze. Aber auch andere Rebsorten wie Riesling, Burgunder oder Sauvignon Blanc entwickeln in der Kamptaler Weinregion ein unverwechselbares, gebietstypisches Aroma.

**Das Weingut** liegt in der Gemeinde Straß im Straßertale im niederösterreichischen Weinbaugebiet Kamptal. Der traditionsreiche Familienbetrieb besteht bereits seit dem Jahre 1770. Seit dem Jahre 2000 wird er in dritter Familien-Generation von Heinz Weixelbaum geführt

Seinem Leitsatz gemäß möchte er Weine produzieren,  
**„die er selbst zu trinken liebt und anderen dabei zuzusehen, wie sie sich daran erfreuen.“**

**Geschmack** fruchtbetont, Rosinen, Orangen, Quitten, helle Blüten, pfeffrige Würze, extraktreich, harmonisch

**Preis 0,75l statt 8,50 € im Februar 2018 7,95 €**

Wein enthält Sulfite Alkohol 12,5 % vol



### Neue Schilder mussten sein

Das erste Schild haben wir 1982 übernommen. Das war unser Schild etwa bis 1985. Danach haben wir die das mittlere Schild montiert. Es musste bis 2017 mit etwas Farbe nachgebessert werden. Mit der Renovierung 2017 des Ladens musste auch ein neues Schild an die Hausfront

Im Sommer werden die Farben an der Hausfront erneuert und die Fassade wird ein schönes Gesamtbild ergeben.

Schauen Sie sich das an. Gerne hören wir auch ein Votum von Ihnen dazu



## Unsere nächsten Veranstaltungen.

### 23. Februar 2018 - Weinseminar I im Weinladen

lernen Sie verschiedene deutsche Weine kennen. Die Grundlagen und deren An- und Ausbaumethoden von Weinen. Tipps für den Weingenuss. Beginn um 19 Uhr bei uns im Laden. Karten 19,50 € pro Person oder 29,50 € beim Kauf von 2 Flaschen Wein aus dem Seminar.



### 03. März 2018 - Rumseminar im Weinladen

Markus Semrau stellt uns die Welt des Rums vor. Er stellt uns die Vielseitigkeit und die Raffinesse des Rums vor. Es werden 8 Proben serviert. Die Liste der Proben senden wir Ihnen gerne zu. Kostenbeitrag **30,00 € pro Person** Beginn 19 Uhr bei uns im Laden



### 09. März 2018 - Weinseminar II im Weinladen

lernen Sie verschiedene Internationale Weine kennen. Unterschiedliche Weine aus verschiedenen Regionen Europas mit verschiedenen Stilen. Beginn um 19 Uhr bei uns im Laden. **Karten 23,50 € pro Person oder 39,50 € beim Kauf von 2 Flaschen Wein aus dem Seminar.**



### 27. und 28. April Spargel-Gourmet-Weinprobe im Weinlager

zugesagt haben die Winzerin Marianne Isele aus Bischoffingen, der Winzer Willi Keicher aus Heilbronn und der Caterer Thomas Jordan. Serviert wird ein 5 Gänge Menü mit jeweils 2 korrespondierenden Weinen. **Die Karten für Freitag den 27. April kosten im Vorverkauf 46,50 € ab 01. April 51,50 €** Für Samstag den 28. April konnten wir das Gesangsduo MITundOHNE gewinnen. **Die Karten für Samstag kosten 51,50 € und ab dem 1. April 54,50 €**



### 28. April Frühjahrsweinprobe

Frau Isele aus Baden und Herr Keicher aus Württemberg haben Ihre Teilnahme zugesagt. Mehr unter [www.weine-trump-berndt.de](http://www.weine-trump-berndt.de). Für den kleinen Hunger ist gesorgt, lassen Sie sich überraschen. Beim Kauf von 6 Flaschen Wein pro Person entfällt der Eintritt von 10,00 €. Wir werden auch Weine aus verschiedenen anderen Regionen Europas vorstellen. Vom Gehaltvollen Sizilianer bis zum feingliedrigen Österreicher. Vielleicht auch den Dicken Franz im Vergleich zum Triebwerk. Lassen Sie sich überraschen. 13-18 Uhr



Alle Veranstaltungen außer der Hofweinprobe sind nur mit Voranmeldung möglich. Wir würden uns freuen, Sie bei uns begrüßen zu dürfen. Anmeldung unter 332 43 50 oder [info@weine-trump-berndt.de](mailto:info@weine-trump-berndt.de)

Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen.

mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt

Friedrich Berndt

**WEIN  
LADEN  
SPANDAU**

**.Urlaub vom 11. Bis 18. Februar Auslieferung bis 8. Februar**

Wein & Weinbedarf GbR Ulrike Trump-Berndt & Friedrich-Karl Berndt  
Metzer Str. 2 13595 Berlin Tel. 030 332 43 50 [info@weine-trump-berndt.de](mailto:info@weine-trump-berndt.de)