

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
www.weinladen-spandau.de
www.weine-trump-berndt.de



Berlin August 2018

- **Urlaub vom 19. Aug bis 2. Sept**
- **Herbstweinprobe 29. Sept.**
- **Winzer des Monats – La Cave de Gigondas**
- **Angebote August – September**
- **Weinprobe „liebliche Weine“ 28. Sept**
- **Mörderische Weinprobe 12. Oktober**
- **Gourmetweinprobe 9. November**

Sehr geehrte Damen und Herren,

in diesem Herbst freuen wir uns wieder auf die eine oder andere Begegnung mit Ihnen und Ihre Bewertung unserer neuen Weine.

In der Zeit vom **19. August bis 2. September** sind wir im **Urlaub** und unser Geschäft ist in dieser Zeit geschlossen.

Herbst-Weinprobe

Wir werden Weine aus verschiedenen Regionen Europas vorstellen. Vom gehaltvollen Sizilianer bis zum feingliedrigen Österreicher. Rhone-Weine von unserem **Weingut des Monats La Cave de Gigondas**. Frau Isele aus Bischoffingen wird ihre badischen Weine präsentieren. Lassen Sie sich von **29.09. von 13 bis 18 Uhr** überraschen. Für den kleinen Hunger ist gesorgt. Beim Kauf von 6 Flaschen Wein pro Person entfällt der Eintritt von 10,00 €.

Eilmeldung -- 2017er BALANCE Trollinger Rosé

Ist der Gewinner in Kategorie Rose, Weißherbst

Der Balance belegt den **1. Platz** beim Trollingerwettbewerb 2018. Ein Preis wird durch den Verein der Württemberger Weingüter e.V. vergeben, der sich damit an der Weiterentwicklung des Trollingers beteiligt und sich für eine positive Außenwirkung dieses Württemberger Paradeweines einsetzt.

0,75l 2017er Balance Trollinger Rose 5,25 €

In der trockenen Ausbauart ist der frische-kernige und fruchtige Rosé ein Wein für alle Anlässe.



Der Wein enthält Sulfite und 12% Alkohol

Unser Angebot für August –September 2018

<p><u>2017er Bischoffinger Sommerose</u></p> <p>Erdbeeren, Himbeeren und Süßkirschen, pikante Fruchtreife und feinwürzigen Nachhall. Sehr erfrischend mit einer gut eingebundenen Säure.</p> <p>Speiseempfehlung: Feine Salate</p> <p>0,75l statt 5,75 € 5,25 € Alkohol 12,00% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2017er Pinot Bianco - Weißer Burgunder Alto Adige - Südtirol</u></p> <p>Helles Strohgelb mit grünlichen Reflexen. Ein sehr feines Bouquet nach reifen Äpfel. Im Trunk sehr geradlinig mit eleganter Frische und Struktur</p> <p>Speiseempfehlung: Als Aperitif und zu Fischgerichten</p> <p>0,75l statt 9,25 € 8,75 € Alkohol 12,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2017 Fleiner Riesling EDELIS trocken</u></p> <p>In der Nase entfaltet dieser Riesling feine Zitrus- und Apfelaromen. Der Geschmack wurde vom Kellermeister in Säure und Restsüße elegant abgestimmt und ist damit nicht nur als Essensbegleiter geeignet</p> <p>Speiseempfehlung: Zu Fisch und Geflügel</p> <p>0,75l statt 5,25 € 4,95 € Alkohol 12,50% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>Secco rose - Heilbronn</u></p> <p>Der milde Secco Rosé zeigt eine schöne Frucht mit Aromen nach reifen Himbeeren. Gewonnen aus Lembergertrauben behutsam zum ausbalancierten Rosé verwandelt, trotz wenigen Zügen zeigt er sich sehr frisch und fruchtig.</p> <p>Speiseempfehlung: Gegrillter Fisch, Feine Gemüse,</p> <p>0,75l statt 6,25 € 5,75 € Alkohol 11,0% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2016er Saint - Vincent Baron - Entre Deux Mers</u></p> <p>trocken, der Duft nach reifen Stachelbeeren und Grapfruit. Harmonisch erfrischend</p> <p>Speiseempfehlung: Zu Spargel weißem Fleisch, frischem Käse und Gemüsegerichten</p> <p>1,0l statt 5,95 € 5,55 € Alkohol 11,5 % Allergene: Sulfite</p>		<p><u>Merlot COLLEVENTO 921 IGT Venezia</u></p> <p>Weich und körperreich, am Gaumen trocken, mit zunehmender Reifung entfalten sich Noten von Kirschen und Waldfrüchten</p> <p>Speiseempfehlung: Pfifferlinge, Rehbraten, Pasta</p> <p>1,0l statt 6,55 € 6,25 € Alkohol 12,5 % Allergene: Sulfite</p>	

Angebote gültig bis 30. September 2018 oder solange Vorrat reicht Alle Preise inklusive 19% MwSt

Winzer des Monats September

Unsere Winzer des Monats La Cave de Gigondas

Seit dem 1. Jahrhundert vor Christus wird Wein in Gigondas produziert. Im Jahr 1956 schließen sich junge und dynamische Winzer zusammen und schaffen eine Winzergenossenschaft. Die Idee ist „Zusammen sind wir stärker, um die Herausforderungen des modernen Weinbaus zu treffen“: Qualitative Weine zu produzieren Weine mit Wertschöpfung schaffen, damit man die notwendigen Investitionen finanziert und ein langfristiges Qualitätsniveau sichert.



5 Appellationen mit vielfältigen Böden - Roter Lehm, lehmhaltige Mergel, sandige Mergel, schwarze Mergel, Geröll, Schwemmland, Weicher Kalk, leichte Böden

Rebsorten: Grenache noir, Syrah, Mourvèdre, Cinsault und regionale Rebsorten. Im Weinberg beginnt die Arbeit. Integrierter Anbau für den ganzen Weinberg bzw. zwei Bioweine, kleine Erträge durch kurzen Gobelet Rebschnitt. All dieses mit Hilfe vom Mistral (der berühmte Wind) der von Nord bis Süd das Rhonetal trocknet, führt zu einem perfekten Zustand des Weinbergs und der Trauben. Die Lese ist manuell und wird Parzelle für Parzelle selektiv gestaltet



Die Vinifizierung ist traditional: 3 wöchige Maischegärungszeit mit Pigeage (Einmischung) und Mostumpumpen. So bekommen die Weine von La Cave eine solide Struktur und seidige Tannine. Der Ausbau findet wahlweise in Betontanks, in Fuder oder in Barrique statt. Es ergeben sich 3 Geschmacksprofile: fruchtig, traditional oder holzig. Alle Weine werden in der Genossenschaft abgefüllt. Probieren Sie die Weine vom Côtes du Rhone weiß und rot bis zum Châteauneuf-du-Papes



2016er Le Dit De La VILLAGES SEGURET CLAPASSIERE AOC Cotes du Rhone rouge

Die Weingärten befinden sich entlang der Gemeinde von Séguret

Boden: Argilo-kalkhaltigen Hänge und Terrassen

Rebsorte: 85 % Garnacha, 15 % Syrah

Ertrag: 36 hl/ha geerntet von Hand – begründete Produktion

Vinifikation: Traditionell. 21 Tage lang komplett auf der Schale nur einmal am Tag wird der Hut manuell abgesenkt.

Danach wird der Wein abgepresst und in verschiedene Fässer gefüllt.

Reifung: 5 % des Volumens in neuen Barriquefässern und 95 % der Weine, gereift "ohne-Eiche"

Farbe: herrliche tief Rotwein mit rubinroten intensiven Reflexen

Duft: komplex nach schwarzen Früchten, Brombeeren, schwarze Johannisbeere und Lakritze.

Geschmack: fleischig, runden und bereits zu trinken bereit bei 16-17° Lagerfähig: 5 bis 7 Jahren

Passt zu: gegrillten Fleisch, Wurst, Rinderbraten.



Preis 0,75l statt 9,95€ bis 30. September 9,45 €

oder solange Vorrat reicht Wein enthält Sulfite und 15% Alkohol

Unsere nächsten Veranstaltungen.

Es muss nicht immer trocken sein.....

Probe mit lieblichen bis edelsüßen Weinen

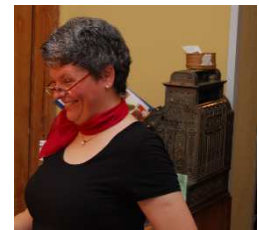
wir stellen Ihnen verschiedene Weiß- und Rotweine von mild bis süß vor. Dazu zeigen wir Ihnen, dass auch lieblicher Wein zum Essen passt. Wir hören gerne von Ihnen wie Sie das Spannungsfeld empfinden zwischen lieblichen Wein und Speisen. Vier verschiedene Kleinigkeiten werden zu den Weinen gereicht. Am **28.09. ab 19 Uhr** findet die Probe bei uns im Weinladen statt. Der Preis **pro ist Person 25,00 € inkl. 10,00 € Weingutschein.** ab 14.09. **30,00 € inkl. 10,00 € Weingutschein.**

Herbst-Weinprobe

Wir werden Weine aus verschiedenen Regionen Europas vorstellen. Vom gehaltvollen Sizilianer bis zum feingliedrigen Österreicher. Rhone-Weine von unserem **Weingut des Monats La Cave de Gigondas.** Frau Isele aus Bischoffingen wird ihre badischen Weine präsentieren. Lassen Sie sich am **29.09. von 13 bis 18 Uhr** überraschen. Für den kleinen Hunger ist gesorgt. Beim Kauf von 6 Flaschen Wein pro Person entfällt der Eintritt von 10,00 €.

Mörderische Weinprobe

Am **12. Oktober** liest die Schriftstellerin Anne Riebel **ab 19 Uhr** aus Ihrem Weinkrimi. Zwischen den Zeilen stellen wir Ihnen Fränkische Silvaner vom VDP-Weingut Schmitt's Kinder aus Randersacker vor. Eintritt 20,00 € inkl. 10,00 € Weingutschein ab 01. Okt. 25,00 €. Die Zahl der Plätze ist begrenzt.



Gourmet Weinprobe an der scharfen Lanke 09. Nov. 18

es wird ein winterliches 4 Gänge Menu, bestehend aus einer Suppe, einer warmen Vorspeise, ein Hauptgang und ein Dessert, serviert, dies wird mit einer Sherry Probe vom Weingut Lustau eröffnet. Zu dem Menu werden jeweils 2 korrespondierende Weine serviert. Die Winzer von dem Weingut Lergenmüller aus der Pfalz und Weingut Weixelbaum aus Österreich/Kamptal werden die Weine präsentieren und vorstellen.

Preis pro Person 59,50 € ab dem 26.10. 64,00 €



Falls Sie diesen Brief lieber als Email möchten lassen Sie es uns wissen und melden sich in unserem Shop bei unserem Newsletter an. Wir belohnen dies mit einer Flasche Hausmarke Sekt bei Ihrer nächsten Bestellung.

Wir freuen uns auf unseren Urlaub von **19. August bis 2. September.**

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Sommerzeit und sind gespannt auf die nächste Begegnung mit Ihnen.

mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt

Friedrich Berndt

**WEIN
LADEN
SPANDAU**