

# **WEINBUND**

**B E R L I N**

Der Weinbund Berlin stellt in regelmäßigen Abständen einen von allen elf Mitgliedern ausgesuchten Wein vor. Es handelt sich dabei immer um ein Gewächs, das durch Typizität und Qualität besticht. Rebsorte und Herkunft müssen erkennbar sein und geschmacklich überzeugen. Bei der Auswahlprozedur für den Weinbund-Wein lassen sich die Mitglieder von der Prämisse leiten, die Vielfalt und Individualität in der Weinwelt zu zeigen und unseren Kunden anzubieten.

## **2005 Château Perayne (Barrique) AOC Bordeaux Superieur/Frankreich**

**1 Flasche (0,75 l) 13,50 €**  
(1 Liter = 18,00 €)



### **Beschreibung:**

Ein aussergewöhnlicher Wein! Schöne dunkle rubinrote Farbe, eine sehr fruchtige Nase mit feinen würzigen Nuancen. Im Gaumen weich und fett mit gut eingebundenen Taninen. Sehr gute Haltbarkeit. Intensive dunkelrote und lebendige Farbe, jung. Schwarze reife Früchte verbunden mit einem angenehmen holzigen Duft umschmeicheln die Nase. Der Gaumen ist gut strukturiert. Das Finale ist lang, anhaltend und gut ausgeglichen zwischen Frucht und Frische. Ein gut strukturierter Jahrgang der noch einige Jahre altern kann

**Rebsorten: 90 % Cabernet-Sauvignon, 10 % Merlot**

**Weinbereitung: im thermoreguliertem Stahltank, totales Abbeeren, pneumatischer Kelter**

**Ausbau: 12 Monate im Eichenfass (1/3 neu)**

## Das Weingut

1994 verkauften Henri und Monique Luddecke ihren Hof bei Hannover und erwarben das bekannte PERAYNE-Weingut. Im charmanten St. André du Bois, in direkter Nähe zum mittelalterlichen St. Macaire zwischen Mühlen und Schlössern, packten die Norddeutschen ihren Traum an. Leidenschaft, Respekt und feinstes Gefühl für naturnahe Innovationen (NATUR & BORDEAUX) haben Henri und Monique Luddecke seitdem in das 2500 qm stattliche Naturstein-Chateau mit seinem einladenden Innenhof und die 25 ha umfassenden Rebflächen investiert. In der sonnigen Paradelage von PERAYNE (TERROIR) reifen seitdem zwischen Wiesenveilchen, Spitzwegerich und Kleeblüten, wildem Knoblauch, Kamm- und Rotschwingelgras die traditionellen Trauben zu besten Ernten.

## Der Keller

Für den zeitgemäßen wie sensiblen Ausbau ihres NATURE & BORDEAUX stehen Henri und Monique Luddecke nach aufwändigen Renovierungen im Weinkeller ihres CHATEAU modernste Anlagen zur Verfügung. Thermoregulierte Stahltanks wie traditionelle Barriques aus Eichenholz des Massive Central bieten Henri und Monique Luddecke erwiesenermaßen bestes Handwerkszeug für die erfolgreiche Erzeugung sechs verschiedener Appellationen.

## Nature & Bordeaux

„Kultivieren ziehe ich bei weitem dem Begriff des Bewirtschaftens vor – denn er beinhaltet den Erhalt der Fruchtbarkeit, die Lebendigkeit des Bodens und die Wahrung des Fruchtwechsels.“

(Henri Luddecke)

Tiefes Blattgrün und aromareiche Trauben – blaue Wiesenveilchen, Spitzwegerich und Kleeblüten, wilder Knoblauch, Kamm- und Rotschwingelgras: Wenn Henri Luddecke die Früchte seiner Arbeit im PERAYNE-Weinberg begutachtet, erlebt er mehr noch als durch Auszeichnungen (DIE MEDAILLIEN) reichhaltige Bestätigung für seine Philosophie für NATUR & BORDEAUX: „Seit langem haben wir begriffen, dass ein guter und lebendiger Boden, dessen natürliche Abwehrmechanismen gezielt gefördert werden, auch beste Erträge bringt.“

## DAS WEINGUT MIT AKTIVEM BEGRÜNUNGSMANAGEMENT

Nach dem Verkauf seiner klassischen Hofes in der Hildesheimer Börde und mit Erwerb von CHATEAU PERAYNE im naturreichen Entre-deux-Mers initiierte Henri Luddecke aktives Begrünungsmanagement: Mit ausgesuchten Saatmischungen siedelte der Winzer als erstes ursprünglich heimische Pflanzen zwischen den PERAYNE-Reben wieder an. Heute wachsen dort eine blühend bunte Vielzahl von Kräutern und Gräsern - mit nachweislich optimaler Wirkung für die Trauben. Im ökologischen Weinbau gilt es längst als erwiesen:

### Die Philosophie von Henri Luddecke für NATURE & BORDEAUX:

- \* Natürliche Begrünung im Weinberg
- \* Verzicht auf Herbizide und stickstoffhaltige Dünger
- \* Pflanzenschutz nur in absolut minimalen Dosen
- \* Einsatz nur organischer Dünger (z.B. Traubenkerne), deren Biomasse langsam von der Pflanze aufgespalten und für einen natürlichen Nährstoffkreislauf effektiv umgewandelt werden können.

\* Ziel: Kein Krankheitsbefall während der Lese

\* Weinlese maschinell und per Hand bei optimaler Reife

\* Kompromissloses „NON!“ zur sogenannten „Schönung“ der Weine:

KEINE Verwendung von Eiweiss, Fisch-Eiweiss, Blutalbumin, Bentoniten oder sonstigen Hilfsmitteln zur Stabilisierung der Weine.

- Schonende Kelterung der – grundsätzlich histaminfreien – reinen, natürlichen Weine, die somit auch von bester Verträglichkeit sind.

## AUSZEICHNUNG FÜR GRÜNE INNOVATIONEN: 1. TROPHÉE du VIGNERON

Durch dieses überzeugte aktive Begrünungsmanagement und die erfolgreich verwirklichte Philosophie von naturnahem integriertem Weinbau galt Luddecke im Bordelais bald als „regionaler Pionier im Umweltschutz“. Im Vergleich zum Durchschnitt der bordelaiser Weinbauer galten die auf CHATEAU PERAYNE von Anfang an realisierten grünen Ideen als gänzlich innovativ. Dafür kam Henri Luddecke höchst offiziell zu Ehren:

2001 wurde Henri Luddecke mit der "1. TROPHÉE DU VIGNERON" vom Syndicat der Bordeaux und Bordeaux Supérieur ausgezeichnet.