



# KATALOG 2015



**Sonderthema**  
Steillagenweine

[WWW.WEINBUND-BERLIN.DE](http://WWW.WEINBUND-BERLIN.DE)







## **DIE SCHÖNSTEN WEINE IN EINEM BUNDE FEINE KOST & LEBENSART DAZU!**

Der WEINBUND BERLIN vereinigt namhafte Berliner Weinhändler. Diese verbindet die Freude am Wein und eine Verantwortung für die lange Tradition der Berliner Weinkultur. Unter dem Motto: « Die schönsten Weine in einem Bunde » können die Besucher aus einer bemerkenswerten Vielfalt von Weinherkünften, Rebsorten, Weintypen und Weinstilen wählen.

Die Wein-Vielfalt auf einem Tisch exemplarisch vereint finden Besucher beim Sonderthema der Jahrespräsentation: Steillagenwein. Der Steillagen- und Terrassenweinbau besetzt in der Weinwelt eine sehr kleine, feine Nische. Nur knapp 5 % der weltweiten Rebfläche sind von dieser besonderen Art des Weinbaus geprägt. Die Früchte der kleinteiligen und detailverliebten Arbeit sind individuelle und herkunftsgeprägte Weine. Denn steile Weinberge haben oftmals charaktervolle Böden. Deren Kargheit ist die Basis für mineralische und spannungsgeladene Weine, die sich über Jahre hinweg sehr interessant entwickeln.

Die Weinbundmitglieder haben es sich zur Aufgabe gemacht, diese handwerklichen Winter-Erzeugnisse in den Fokus der diesjährigen Veranstaltung zu stellen. Überzeugen Sie sich von der Aussagekraft dieser Spezialitäten vom Steilhang.

Jutta Mühlhäuser (Sommelière IHK / Weinakademikerin) wird Sie mitnehmen auf einen informativen Rundgang durch Berg und Terrasse!

An den Marktständen des WEINBUND JAHRMARKTs erwarten Sie die Teams und Winzer der Weinhandlungen:

Cava	.....	Vinum Spezialitätenkontor
Divinum	.....	Wein & Glas Compagnie
Hardy	.....	Weingalerie
Paasburg's	.....	Weinkeller
Viniculture	.....	

FEINE KOST & LEBENSART kommen von:

Berliner Brandstifter	.....	Ostmost
Von Blythen	.....	Peppis Rohmilchkäse
Landlust Körzin	.....	Sash & Fritz Wodka
Lansk Restaurant	.....	Selters
Le Schicken Verlag	.....	van Nahmen Fruchtsäfte
Olivenöl-Produzenten	.....	Coffeebike (vor dem Eingang)
Ölwerk	.....	

# Themenstand

## Steillagenweine



1	2013	<b>Riesling « Bopparder Hamm »</b> Matthias Müller, Mittelrhein <i>Viniculture</i>	○	11,50	☆☆☆☆☆
2	2014	<b>Riesling « Ayler Kupp » Kabinett</b> Peter Lauer, Ayl, Saar <i>Viniculture</i>	○	16,50	☆☆☆☆☆
3	2014	<b>« Rosenberg » Riesling</b> Spätlese trocken Pündericher Marienburg Weingut Brohl, Mosel <i>Weinkeller</i>	○	14,90	☆☆☆☆☆
4	2012	<b>Bremmer Calmont Riesling</b> Weingut Franzen, Mosel <i>Paasburg's</i>	○	14,70	☆☆☆☆☆
5	2010	<b>Josephshöfer Riesling</b> Grosses Gewächs VDP Weingut Reichsgraf von Kesselstatt, Mosel <i>Vinum</i>	○	26,00	☆☆☆☆☆
6	2009	<b>SANKT-JOST Riesling</b> Steeg Grosses Gewächs VDP Weingut Ratzenberger, Mittelrhein <i>Wein &amp; Glas</i>	○	37,20	☆☆☆☆☆
7	2007	<b>Viña de Martín « Escolma blanco »</b> (Treixadoura, Albariño, Torrontés und Lado) Luis A.Rodríguez Vazques, Ribeiro DO <i>Vinum</i>	○	36,00	☆☆☆☆☆

8	2013	<b>Pinot Noir Bianco Valle d'Aoste</b> La Grotta del Vegneron Divinum	○	12,50	☆☆☆☆☆
9	2013	<b>Pinot Noir Valle d'Aoste</b> La Grotta del Vegneron Divinum	●	12,50	☆☆☆☆☆
10	2012	<b>Rapsani</b> (Xinomavro, Krasato, Stavroto) Dougkos, Thessalien Cava	●	17,00	☆☆☆☆☆
11	2013	<b>Spätburgunder Blauschiefer</b> Weingut Meyer-Näkel, Ahr Wein & Glas	●	26,80	☆☆☆☆☆
12	2011	<b>Fons Clar</b> L'Infernale, Combier, Fischer, Gérin, Priorat, Spanien Hardy	●	30,00	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Jutta Mühlhäuser  
Paula Sidore.

# Weinkeller Stand 1

## Weingut Frank Brohl, Pünderich, Mosel

101	2012	<b>Riesling Sekt</b> Deutscher Sekt b. A. Pündericher Nonnengarten	○	12,90	☆☆☆☆☆
102	2012	<b>Weißburgunder Sekt</b> extra brut, Deutscher Sekt b. A.	○	12,90	☆☆☆☆☆
103	2014	<b>Riesling Hochgewächs</b> QW trocken, « Heartbreak »	○	7,40	☆☆☆☆☆
104	2014	<b>Pündericher Nonnengarten</b> Riesling QW feinherb	○	7,40	☆☆☆☆☆
105	2014	<b>« Rosenberg » Riesling</b> Spätlese trocken Pündericher Marienburg	○	14,90	☆☆☆☆☆
106	2013	<b>Pündericher Marienburg</b> Riesling Spätlese, fruchtig	○	15,50	☆☆☆☆☆

## Weingut am Stein Ludwig Knoll, Würzburg, Franken

107	2014	<b>Würzburger Silvaner</b> QW trocken	○	11,90	☆☆☆☆☆
108	2014	<b>Stettener Scheurebe</b> QW	○	11,90	☆☆☆☆☆
109	2014	<b>Stettener Riesling</b> QW trocken	○	11,90	☆☆☆☆☆
110	2014	<b>Würzburger Innere Leiste</b> Silvaner QW trocken, « Erste Lage »	○	17,70	☆☆☆☆☆

## Domaine d'Ardhuy, Corgoloin, Bourgogne

111	2014	<b>Bourgogne blanc AC</b>	○	14,50	☆☆☆☆☆
112	2013	<b>Ladoix blanc AC</b>	○	22,00	☆☆☆☆☆
113	2014	<b>Bourgogne rouge AC</b>	●	14,90	☆☆☆☆☆
114	2012	<b>Savigny les Beaune AC</b> 1 <sup>er</sup> Cru « Les Peuillets »	●	27,90	☆☆☆☆☆



### Domaine de Beurenard, Châteauneuf du Pape

115	2012	<b>Rasteau AC</b>	●	14,50	☆☆☆☆☆
116	2012	<b>Châteauneuf-du-Pape AC</b>	○	31,90	☆☆☆☆☆
117	2011	<b>Châteauneuf-du-Pape AC</b>	●	33,50	☆☆☆☆☆

### Château Revelette, Jouques, Aix en Provence

118	2013	<b>Château Revelette</b> Coteaux d'Aix en Provence AC	●	11,50	☆☆☆☆☆
119	2014	<b>Pur Carrignan</b> Vin de France	●	14,90	☆☆☆☆☆
120	2014	<b>Pur Grenache</b> Vin de France	●	14,90	☆☆☆☆☆
121	2011	<b>Le Grand Blanc de Revelette</b> Vin de Pays des Bouches du Rhône	○	22,50	☆☆☆☆☆
122	2011	<b>Le Grand Rouge de Revelette</b> Vin de Pays des Bouches du Rhône	●	22,50	☆☆☆☆☆

### Weingut Franz Wening, Horitschon, Mittelburgenland

123	2013	<b>Horitschoner Blaufränkisch</b> Mittelburgenland DAC	●	9,80	☆☆☆☆☆
124	2013	<b>Blaufränkisch « Hochäcker »</b> QW Burgenland	●	14,50	☆☆☆☆☆
125	2013	<b>Blaufränkisch « Kirchholz »</b> QW Burgenland	●	22,00	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Frank Brohl – Weingut Brohl  
Roland Theissen –  
Domaine d'Arhuy  
Clara Fischer – Château  
Revelette.

# Weingalerie Stand 2

## Quinta Vale Dona Maria, Douro, Portugal

201	2011	<b>Quinta do Ameal</b> Quinta do Ameal, Vinho Verde DOC	○	9,50	☆☆☆☆☆
202	2013	<b>Aphros Loureiro</b> Casal Paço Padreiro, Vinho Verde DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
203	2014	<b>Contacto</b> Anselmo Mendes, Vinho Verde DOC	○	12,50	☆☆☆☆☆
204	2014	<b>Ribeiro Santo – Encruzado</b> Magnum Carlos Lucas Vinhos, Dão DOC	○	9,90	☆☆☆☆☆
205	2014	<b>Vale da Poupa – Moscatel Galego</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
206	2013	<b>Informal – Baga da Vinha Pan</b> Vinho Espumante, Luis Pato	●	13,50	☆☆☆☆☆
207	2013	<b>Baga – Touriga Nacional</b> Luis Pato, Beira Atlantico VR	●	7,90	☆☆☆☆☆
208	2010	<b>Pato Rebel</b> Luis Pato, Beiras VR	●	11,50	☆☆☆☆☆
209	2013	<b>Baga Natural</b> Luis Pato, Beira Atlantico VR	●	13,70	☆☆☆☆☆
210	2011	<b>Ribeiro Santo Reserva</b> Magnum Carlos Lucas Vinhos, Dão DOC	●	9,90	☆☆☆☆☆
211	2012	<b>Porta Velha</b> Casal de Valle Pradinhos, Trás-os-Montes DOC	●	7,90	☆☆☆☆☆
212	2009	<b>Valle Pradinhos Colheita Seleccionada</b> Casal de Valle Pradinhos, Transmontano VR	●	13,50	☆☆☆☆☆
213	2013	<b>Avidagos Lote 138</b> Quinta dos Avidagos, Douro DOC	●	5,50	☆☆☆☆☆
214	2013	<b>Vale da Poupa tinto</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	●	7,90	☆☆☆☆☆
215	2011	<b>Romanisco Reserva</b> Caves do Casalinho, Douro DOC	●	9,90	☆☆☆☆☆
216	2012	<b>Meandro do Vale Meão</b> F. Olazabal & Filhos, Douro DOC	●	13,90	☆☆☆☆☆
217	2013	<b>Manoella</b> Wine & Soul, Douro DOC	●	14,50	☆☆☆☆☆



218	NV	<b>Delvino Reserva 50cl</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
219	NV	<b>Rainwater Reserva 50cl</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
220	NV	<b>Boal Reserva 50cl</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
221	NV	<b>Malvasia Reserva 50cl</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
222	10 Y	<b>Verdelho Reserva Velha</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	32,00	☆☆☆☆☆
223	10 Y	<b>Boal Reserva Velha</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	32,00	☆☆☆☆☆
224	10 Y	<b>Moscatel do Douro 50cl</b> Secret Spot, Moscatel do Douro DOC	○	26,50	☆☆☆☆☆
225	1984	<b>Kopke's Colheita Port</b> Sogevinus, Porto DOC	●	48,50	☆☆☆☆☆

# Wein & Glas Stand 3

301	2014	<b>ZILLIKEN Riesling trocken</b> VDP.Gutswein Weingut Geltz-Zilliken, Saar	○	11,80	☆☆☆☆☆
302	2012	<b>RAUSCH Riesling</b> Saarburg Grosses Gewächs VDP Weingut Geltz-Zilliken, Saar	○	34,90	☆☆☆☆☆
303	2014	<b>RAUSCH Riesling Kabinett</b> Saarburg Grosse Lage VDP Weingut Geltz-Zilliken, Saar	○	18,60	☆☆☆☆☆
304	2014	<b>RAUSCH Riesling Spätlese</b> Saarburg Grosse Lage VDP Weingut Geltz-Zilliken, Saar	○	27,50	☆☆☆☆☆
305	2013	<b>Neuweier Riesling</b> Qualitätswein trocken Fendt Weinfamilie, Baden	○	23,40	☆☆☆☆☆
306	2013	<b>Stetten Riesling « Kieselsandstein »</b> VDP.Ortswein, BIO Weingut Beurer, Württemberg	○	17,30	☆☆☆☆☆
307	2012	<b>Riesling Muschelkalk</b> Qualitätswein trocken BIO Weingut Odinstal, Pfalz	○	27,70	☆☆☆☆☆
308	2013	<b>Bockenauer Riesling trocken</b> Schiefergestein VDP.Ortswein Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	○	24,80	☆☆☆☆☆
309	2012	<b>Sauvignon Blanc</b> Qualitätswein trocken, BIO Weingut Bernhard Ott, Wagram	○	17,60	☆☆☆☆☆
310	2012	<b>ESTHERIA</b> Scheurebe trocken Barrique, Landwein Main Weingut Johann Ruck, Franken	○	21,00	☆☆☆☆☆
311	2014	<b>Scheurebe trocken</b> VDP.Gutswein Weingut Wittmann, Westhofen, Rheinhessen	○	14,60	☆☆☆☆☆
312	2013	<b>Sancerre AC blanc</b> BIO Domaine Vacheron, Loire	○	23,40	☆☆☆☆☆
313	2013	<b>Spätburgunder Kalkmergel rot</b> Qualitätswein trocken Weingut Jülg, Pfalz	●	11,50	☆☆☆☆☆
314	2013	<b>Spätburgunder « R »</b> Qualitätswein trocken Weingut Jülg, Pfalz	●	16,90	☆☆☆☆☆

315	2013	<b>Spätburgunder Sonnenberg</b> Qualitätswein trocken Weingut Jülg, Pfalz	●	26,50	☆☆☆☆☆
316	2014	<b>Klettgau Pinot Noir</b> Weinbau Markus Ruch, Schweiz	●	36,00	☆☆☆☆☆
317	2008	<b>Château Clos Fontaine</b> Francs – Côtes de Bordeaux AC Vignobles Thienpont, Libournais/Bordeaux	●	9,40	☆☆☆☆☆
318	2010	<b>Château Tessendey</b> Fronsac AC Vignobles d'Arfeuille, Bordeaux	●	13,00	☆☆☆☆☆
319	2013	<b>Guillotière de Guillot-Cauzel</b> Pomerol AC Château Guillot-Cauzel, Bordeaux	●	29,10	☆☆☆☆☆
320	2009	<b>Château Cascadais</b> Corbières AC Vignobles Philippe Courrian, Languedoc	●	9,80	☆☆☆☆☆
321	2012	<b>« Les Calades »</b> Pic Saint-Loup, Languedoc AOP, BIO Mas Foulaquier, Languedoc	●	24,10	☆☆☆☆☆
322	2011	<b>Barbaresco DOCG</b> Produttori del Barbaresco, Piemont	●	30,20	☆☆☆☆☆
323	2009	<b>JAGINI Blaufränkisch</b> Zagersdorf Qualitätswein Weingut Moric, Burgenland	●	35,80	☆☆☆☆☆
324	2011	<b>Quinta da Costa das Agualeiras</b> Douro DOC Lavradores de Feitoria, Douro	●	23,40	☆☆☆☆☆
325	2010	<b>Pegaso, Granito</b> Vino de Tierra de Castilla y León Compania de Vinos Telmo Rodríguez	●	31,00	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Nanett Winter –  
Weingut Geltz-Zilliken  
Friedrich Jülg – Weingut Jülg  
Jan Thienpont – Vignobles  
Thienpont

# Vinum Stand 4

## Weingut Frederik Janus, Pfalz

401	2014	Riesling trocken	○	9,50	☆☆☆☆☆
402	2014	Grauburgunder trocken	○	9,50	☆☆☆☆☆
403	2014	Herxheimer Chardonnay trocken	○	12,50	☆☆☆☆☆
404	2014	Rosé « Röttlich » trocken	●	9,50	☆☆☆☆☆

## Weingut Martin Tesch, Nahe

405	2014	Riesling Unplugged trocken	○	9,50	☆☆☆☆☆
406	2013	Riesling Krone trocken	○	13,80	☆☆☆☆☆
407	2013	Riesling Karthäuser trocken	○	13,80	☆☆☆☆☆
408	2013	Riesling St. Remigiusberg trocken	○	15,90	☆☆☆☆☆

## Weinhaus Büchin, Markgräflerland

409	2013	Gutedel trocken	○	7,30	☆☆☆☆☆
410	2012	Syrah trocken	●	21,90	☆☆☆☆☆

## Domaine Patrick Baudouin, Anjou A.C.

411	2014	Effusion, BIO	○	18,50	☆☆☆☆☆
-----	------	---------------	---	-------	-------

## Domaine Corsin, Bourgogne

412	2013	Saint-Véran Vieilles Vignes	○	17,00	☆☆☆☆☆
413	2012	Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes	○	25,00	☆☆☆☆☆

## Pierre-Marie Chermette, Beaujolais A.C.

414	2014	Beaujolais « Les Griottes »	●	9,90	☆☆☆☆☆
-----	------	-----------------------------	---	------	-------

## Domaine Gaget, Morgon A.C.

415	2013	Morgon Côte du Py	●	13,90	☆☆☆☆☆
-----	------	-------------------	---	-------	-------

Domaine Chignard, Juliéнас A.C.

416 2013 Juliéнас « Beauvernay » ● 15,75 ☆☆☆☆☆

Domaine Gardiés, Côtes du Roussillon

417 2013 Mas Las Cabes rouge BIO ● 9,90 ☆☆☆☆☆

Château Lacapelle Cabanac, Cahors A.C.

418 2013 Cahors Tradition BIO ● 9,30 ☆☆☆☆☆

419 2011 Cahors Prestige BIO ● 11,95 ☆☆☆☆☆

Le Roc, Fronton A.C.

420 2011 Cuvée Don Quichotte ● 13,90 ☆☆☆☆☆

Natacha Chave, Crozes Hermitage A.C.

421 2014 Crozes Hermitage blanc BIO ○ 17,85 ☆☆☆☆☆

422 2013 Crozes Hermitage rouge BIO ● 17,85 ☆☆☆☆☆

Avignonesi, Montepulciano DOC

423 2012 Rosso di Montepulciano ● 16,50 ☆☆☆☆☆

424 2012 Vino Nobile di Montepulciano ● 29,00 ☆☆☆☆☆

Domaine Labet, Jura A.C.

425 Crémant du Jura Rosé ● 14,90 ☆☆☆☆☆

426 Macvin du Jura Moelleux ○ 23,90 ☆☆☆☆☆



# Viniculture Stand 5

501	2011	<b>Riesling Sekt brut</b> Biodynamisch, demeter Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	○	16,00	☆☆☆☆☆
502	2014	<b>Riesling Natur trocken</b> Vin naturel, demeter Weingut Schmitt, Flörsheim-Dalsheim, Rheinhessen	○	12,50	☆☆☆☆☆
503	2014	<b>Müller-Thurgau trocken</b> BIO, unfiltriert Stefan Vetter, Gambach, Franken	○	10,50	☆☆☆☆☆
504	2014	<b>Pinot Blanc « Les Pierres Chaudes »</b> Vin naturel, biodynamisch, demeter Domaine Julien Meyer, Nothalten, Elsass	○	13,50	☆☆☆☆☆
505	2014	<b>VINEL-LO</b> Vin naturel, BIO Partida Creus, Bonastre, Katalonien	○	13,50	☆☆☆☆☆
506	2014	<b>Chardonnay « Quintaine »</b> Biodynamisch, demeter Guillemot-Michel, Clessé, Burgund	○	23,00	☆☆☆☆☆
507	2013	<b>Chardonnay « Bigotes »</b> Vin naturel, biodynamisch Frédéric Cossard, Saint-Romain, Burgund	○	32,00	☆☆☆☆☆
508	2014	<b>Pinot « Quinto Quarto »</b> Vin naturel, orange wine Franco Terpin, San Floriano del Collio, Friaul	●	15,00	☆☆☆☆☆
509	2014	<b>SP68 Rosso</b> BIO Arianna Occhipinti, Vittoria, Sizilien	●	16,50	☆☆☆☆☆
510	2013	<b>Beaujolais Villages</b> Vin naturel, BIO Dufaitre, St-Etienne-des-Oullières, Burgund	●	12,50	☆☆☆☆☆
511	2014	<b>Coume de l'Olla</b> Vin naturel Domaine Matassa, Calce, Roussillon	●	15,50	☆☆☆☆☆
512	2012	<b>Crozes-Hermitage</b> Alain Graillet, Pont de l'Isère, Rhône	●	18,50	☆☆☆☆☆
513	2014	<b>Exedra</b> Amphore Bodegas Puiggròs, Òdena, Katalonien	●	13,50	☆☆☆☆☆

514	2013	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Biodynamisch, demeter Domaine D'Ardhuy, Corgoloin, Burgund	●	15,50	☆☆☆☆☆
515	2013	<b>Chambolle-Musigny</b> Vin naturel, biodynamisch Frédéric Cossard, Saint-Romain, Burgund	●	85,00	☆☆☆☆☆

Domaine Mosse, St. Lambert du Lattay, Loire

516	NV	<b>Pétillant Naturel « Moussamousettes »</b> Vin naturel, BIO	○	15,50	☆☆☆☆☆
517	2014	<b>Magic of Ju-Ju</b> Vin naturel, BIO	○	14,50	☆☆☆☆☆
518	2014	<b>Anjou blanc</b> Vin naturel, BIO	○	16,90	☆☆☆☆☆
519	2013	<b>Anjou rouge</b> Vin naturel, BIO	●	17,50	☆☆☆☆☆

Weingut Pfeffingen, Bad Dürkheim, Pfalz

520	2014	<b>Scheurebe Sekt « Selektion Viniculture »</b>	○	16,50	☆☆☆☆☆
521	2014	<b>Scheurebe « Ungstein » trocken</b>	○	13,00	☆☆☆☆☆
522	2013	<b>Scheurebe « SP » trocken</b>	○	17,50	☆☆☆☆☆
523	2013	<b>Riesling « Weilberg » GG trocken</b>	○	25,00	☆☆☆☆☆

Dorst & Consorten, Landau, Pfalz

524	NV	<b>Wermut « Merwut »</b>	○	23,50	☆☆☆☆☆
-----	----	--------------------------	---	-------	-------

Persönlich  
 anwesend am Stand:  
 Joseph Mosse –  
 Domaine Mosse  
 Jan Eymael – Weingut Pfeffingen  
 Stefan Dorst –  
 Dorst & Consorten

# Paasburg's Stand 6

## BERLINSKY SEKT / BOUVET

601	NV	<b>Berlinsky Sekt Brut oder Brut Nature</b> Unsere Sekthausmarke – Prickelnd wie Berlin	○	6,90	☆☆☆☆☆
602	NV	<b>Berlinsky Riesling Brut « Kulturvoll e. V. »</b> Unsere Hausmarke kann auch Riesling aus Wiltingen/Saar.	○	8,90	☆☆☆☆☆
603	NV	<b>Berlinsky by Bouvet « Belle Alliance »</b> Vin Mousseux, Méthode Traditionnelle	○	13,30	☆☆☆☆☆

## Weingut Klaus Meyer, Rhodt, Pfalz

604	2014	<b>Scheurebe</b>	○	7,40	☆☆☆☆☆
605	2014	<b>Sauvignon Blanc</b>	○	8,80	☆☆☆☆☆
606	2014	<b>Riesling – Back to the Root</b>	○	8,70	☆☆☆☆☆
607	2014	<b>Riesling – Gesteinsweine</b>	○	12,50	☆☆☆☆☆
608	2013	<b>Pinot Noir – Rhodt unter Rietburg</b>	●	11,00	☆☆☆☆☆
609	2012	<b>Syrah Reserve</b>	●	23,10	☆☆☆☆☆

## Domaine Bertrand Bergé, Paziols, Fitou / Languedoc Roussillon

610	2012	<b>Le Meconnu VdP</b>	●	7,40	☆☆☆☆☆
611	2013	<b>Origines Fitou AOC</b>	●	9,70	☆☆☆☆☆
612	2011	<b>Ancestrale Fitou AOC</b>	●	16,00	☆☆☆☆☆
613	2010	<b>« Jean Sirven » Fitou AOC</b>	●	39,90	☆☆☆☆☆

## Privatweingut Schlumberger, Sulzburg-Laufen, Baden

614	2014	<b>Weißburgunder Kabinett</b>	○	10,20	☆☆☆☆☆
615	2013	<b>Weißburgunder Laufener Altenberg</b>	○	15,40	☆☆☆☆☆
616	2011	<b>Spätburgunder</b>	●	10,60	☆☆☆☆☆
617	2011	<b>Pinot Noir Laufener Altenberg</b>	●	21,80	☆☆☆☆☆
618	2011	<b>Pinot Noir Wingerte GG</b>	●	34,80	☆☆☆☆☆





*Paasburg's*  
Wein  
Aus Leidenschaft

Domaine de Grand Crès, Fabrezan,  
Corbières / Languedoc Roussillon

619	2012	<b>Le Cabernet VdP</b>	●	6,90	☆☆☆☆☆
620	2012	<b>Cuvée Classique Corbières AOC</b>	●	10,80	☆☆☆☆☆
621	2010	<b>Cuvée Majeure Corbières AOC</b>	●	17,50	☆☆☆☆☆

Steillagenweine

622	2012	<b>Riesling Bremmer Calmont</b> Weingut Franzen, Bremm, Mosel	○	14,70	☆☆☆☆☆
623	2014	<b>Riesling Schieferterrassen</b> Weingut Heymann-Löwenstein, Wittingen, Mosel	○	19,00	☆☆☆☆☆
624	2014	<b>Sauvignon Blanc Kitzecker</b> Weingut Wohlmuth, Kitzeck, Südsteiermark	○	12,95	☆☆☆☆☆
625	2009	<b>Pinot Noir Steil</b> Weingut Solveigs, Geisenheim, Rheingau	●	19,90	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Marius Meyer –  
Weingut Klaus Meyer  
Ulrich Bernhart –  
Privatweingut  
Schlumberger

# Hardy Stand 7

701	2012	<b>Lorcher Burgweg</b> Riesling Kabinett Weingut Bachmann-Greulich, Rheingau	○	12,00	☆☆☆☆☆
702	2011	<b>Lorcher Burgweg</b> Riesling Spätlese trocken Weingut Bachmann-Greulich, Rheingau	○	17,00	☆☆☆☆☆
703	2014	<b>Weißburgunder</b> Biowein Weingut Bäder, Wendelsheim, Rheinhessen	○	10,00	☆☆☆☆☆
704	2014	<b>Weißburgunder Kaiserstuhl</b> Weingut Holger Koch, Bickensohl, Baden	○	10,50	☆☆☆☆☆
705	2014	<b>Catarratto</b> Terre Siciliane, IGT Badia di Pianetto, Santa Cristina Gela, Sizilien	○	9,00	☆☆☆☆☆
706	2014	<b>Mâcon-Vergisson</b> Les Rochers Domaine Guerrin, Vergisson, Burgund	○	9,90	☆☆☆☆☆
707	2014	<b>Côtes-du-Rhône</b> Domaine St Cosme, Gigondas, Rhôneal	○	12,50	☆☆☆☆☆
708	2014	<b>Montlouis</b> « Les Dix Arpents » Domaine de la Taille aux Loups, Montlouis, Loire	○	16,50	☆☆☆☆☆
709	2013	<b>Jasnières</b> Prémices, Biowein Domaine Bellivière, Jasnières, Loire	○	17,00	☆☆☆☆☆
710	NV	<b>Triple Zéro Pétillant</b> Vin naturel, Montlouis AOC Domaine de la Taille aux Loups, Montlouis, Loire	○	19,90	☆☆☆☆☆
711	2011	<b>Frühburgunder</b> Weingut Bäder, Wendelsheim, Rheinhessen	●	16,00	☆☆☆☆☆
712	2012	<b>Bourgogne – Pinot Noir</b> Domaine Chanzy, Bouzeron, Burgund	●	13,50	☆☆☆☆☆
713	2011	<b>Santenay Gravières Premier Cru</b> Domaine Chanzy, Bouzeron, Burgund	●	29,00	☆☆☆☆☆
714	2014	<b>Bourgueil</b> Jour de Soif, Biowein Domaine du Bel Air, Benais, Loire	●	10,00	☆☆☆☆☆

715	2014	<b>Bourgueil</b> Les Vingt lieux dits, Biowein Domaine du Bel Air, Benais, Loire	●	11,00	☆☆☆☆☆
716	2014	<b>Bourgueil</b> Le Pied de la Butte Domaine de la Butte, Bourgueil, Loire	●	13,50	☆☆☆☆☆
717	2010	<b>Bourgueil</b> Les Marsaules, Biowein Domaine du Bel Air, Benais, Loire	●	18,00	☆☆☆☆☆
718	2009	<b>Château Béard</b> Saint-Emilion Grand Cru St-Laurent-des-Combes, Bordeaux	●	22,50	☆☆☆☆☆
719	2010	<b>Château Béard</b> Saint-Emilion Grand Cru St-Laurent-des-Combes, Bordeaux	●	22,50	☆☆☆☆☆
720	2012	<b>Saint Chinian</b> Cuvée Magali Domaine Milhau-Lacugue, Puisserguier, Languedoc	●	8,00	☆☆☆☆☆
721	2012	<b>Saint Chinian</b> Les Truffières Domaine Milhau-Lacugue, Puisserguier, Languedoc	●	12,50	☆☆☆☆☆
722	2012	<b>Côteaux du Languedoc</b> Podio Alto Domaine du Poujol, Vailhauquès, Languedoc	●	13,50	☆☆☆☆☆
723	2013	<b>Gigondas</b> Château de Saint-Cosme, Gigondas, Rhôneal	●	27,50	☆☆☆☆☆
724	2011	<b>Riu, Priorat</b> L'Infernale, Combier, Fischer, Gérin, Torroja del Priorat	●	21,00	☆☆☆☆☆
725	2012	<b>El Sacramento Rioja</b> Viña Leizaola Rioja Alavesa	●	45,00	☆☆☆☆☆

# Divinum Stand 8

## La Tunella, Colli Orientali, Friaul

801	2013	Sauvignon Colli Orientali doc	○	12,00	☆☆☆☆☆
802	2013	Ribolla Gialla Colli Orientali doc	○	12,00	☆☆☆☆☆
803	2013	Refosco Colli Orientali doc	●	12,00	☆☆☆☆☆
804	2012	Schioppettino Colli Orientali doc	●	19,00	☆☆☆☆☆
805	2009	Pignolo Colli Orientali doc	●	23,00	☆☆☆☆☆

## La Grotta del Vegneron, Valle d'Aosta Steillagenweine

806	2013	Pinot Noir Bianco Valle d'Aoste doc	○	12,50	☆☆☆☆☆
807	2013	Chambave Nus Malvoisie Valle d'Aoste doc	○	16,00	☆☆☆☆☆
808	2013	Pinot Noir Valle d'Aoste doc	●	12,50	☆☆☆☆☆
809	2011	Chambave Sup. 4 Vignobles doc	●	16,00	☆☆☆☆☆
810	2009	Fumin Esprit Follet Valle d'Aoste doc	●	24,00	☆☆☆☆☆

## Quadra, Franciacorta

811	NV	Franciacorta Brut docg	○	21,00	☆☆☆☆☆
812	2010	Franciacorta Saten docg	○	26,00	☆☆☆☆☆

## Poggio Capponi, Toscana

813	2011	Chianti docg	●	6,80	☆☆☆☆☆
814	2010	Petriccio Chianti Montespertoli docg	●	11,60	☆☆☆☆☆
815	2010	Trinorso Toscana Rosso igt	●	18,80	☆☆☆☆☆

## Barberani, Orvieto

816	2014	Castagnolo Orvieto Class, sup. docg	○	10,50	☆☆☆☆☆
817	2013	Polago Rosso Umbria igt	●	9,00	☆☆☆☆☆



818	2013	Fresco Rosso Umbria igt	●	11,00	☆☆☆☆☆
819	2008	Polvento Lago di Corbara doc	●	25,00	☆☆☆☆☆
820	2012	Calcaia Muffa Nobile doc	○	38,00	☆☆☆☆☆

### Pelissero, Barbaresco

821	2013	Moscato d'Asti docg	○	10,00	☆☆☆☆☆
822	2012	Munfria Dolcetto d'Alba doc	●	11,00	☆☆☆☆☆
823	2012	Nebbiolo Langhe doc	●	16,80	☆☆☆☆☆
824	2009	Nubiola Barbaresco docg	●	31,00	☆☆☆☆☆

### Olim Bauda, Gavi

825	2014	Gavi docg	○	9,80	☆☆☆☆☆
826	2013	La Villa Barbera d'Asti doc	●	9,80	☆☆☆☆☆
827	2011	Le Rocchette Barbera d'Asti sup. doc	●	14,80	☆☆☆☆☆
828	2011	Trigo Monferrato Rosso doc	●	14,80	☆☆☆☆☆

# Cava Stand 9

901	2014	<b>Blanc de Gris O. P. A. P.</b> Moschofilero Tselepos, Mantinia, Peloponnes	○	9,60	☆☆☆☆☆
902	2014	<b>Moschofilero Skouras</b> Skouras, Tripolis, Peloponnes	○	8,80	☆☆☆☆☆
903	2014	<b>Foloi</b> Roditis Merkouri, Korakochori, Peloponnisos	○	7,50	☆☆☆☆☆
904	2014	<b>Paros Moraitis O. P. A. P.</b> Monemvasia, Moraitis, Paros	○	7,70	☆☆☆☆☆
905	2014	<b>Limnios Ampelourgos O. P. A. P.</b> Muskat Alexandria Hatzigeorgiou, Limnos	○	7,00	☆☆☆☆☆
906	2014	<b>Dora Dionisou</b> Sideritis, Parparousis, Patras, Peloponnes	○	9,30	☆☆☆☆☆
907	2014	<b>Malagouzia Avantis</b> Mountrichas, Euböa	○	9,00	☆☆☆☆☆
908	2014	<b>Robola Gentilini O. P. A. P.</b> Gentilini, Kefalonia	○	10,40	☆☆☆☆☆
909	2014	<b>Thema</b> Assyrtiko – Sauvignon Blanc Pavlidis, Drama, Makedonien	○	10,90	☆☆☆☆☆
910	2014	<b>Assyrtiko Papaioannou</b> Papaioannou, Nemea, Peloponnes	○	8,90	☆☆☆☆☆
911	2014	<b>Thalassitis, O. P. A. P.</b> Assyrtiko Gaia, Santorini	○	13,20	☆☆☆☆☆
912	2014	<b>Nemios Inos Nemea O. P. A. P.</b> Agiorgitiko Gofas, Nemea, Peloponnes	●	6,00	☆☆☆☆☆
913	2014	<b>Notios</b> Agiorgitiko – Syrah Gaia, Nemea, Peloponnes	●	7,30	☆☆☆☆☆
914	2013	<b>Miden Agan</b> Agiorgitiko Papandonis, Malandreni, Peloponnes	●	10,90	☆☆☆☆☆
915	2010	<b>Nemea Papaioannou O.P.A.P.</b> Agiorgitiko aus Nemea Papaioannou, Nemea, Peloponnes	●	11,00	☆☆☆☆☆

916	2011	<b>Limniona</b> Tsililis, Trikala, Thessalien	●	11,90	☆☆☆☆☆
917	2011	<b>Ktima Merkouri</b> Refosko – Mavrodaphni Merkouri, Ilis, Peloponnes	●	13,50	☆☆☆☆☆
918	2012	<b>Refosko</b> Mastrogiannis, Lagada, Makedonien	●	13,80	☆☆☆☆☆
919	2010	<b>Methistanes</b> Xinomavro – Krasato – Stavroto Dougkos, Rapsani, Thessalien	●	10,50	☆☆☆☆☆
920	2011	<b>Axia</b> Xinomavro – Syrah Alpha, Amyndeon, Makedonien	●	8,90	☆☆☆☆☆
921	2011	<b>Ramnista O. P. A. P.</b> Xinomavro Kir-Yianni, Naoussa, Makedonien	●	12,50	☆☆☆☆☆
922	2010	<b>Emphasis</b> Tempranillo Pavtidis, Drama, Makedonien	○	16,90	☆☆☆☆☆
923	2008	<b>Utopia</b> Tannat Alpha, Amyndeon, Makedonien	●	18,90	☆☆☆☆☆
924	2013	<b>Samos Grand Cru O. P. E. Dessertwein</b> Muskateller Winzergenossenschaft Samos, Samos	○	10,50	☆☆☆☆☆

# Feine Kost & Lebensart

## Berliner Brandstifter

Berliner Brandstifter hat sich der Entwicklung und Herstellung besonders edler Brände mit eigenständigem Berliner Charakter verpflichtet. Die Botanicals für den floralen Geschmack, werden in Berlin nachhaltig angebaut und geerntet. Jede Flasche wird in Berlin von Hand abgefüllt und nummeriert.

Maximilian Schulz • Grainauer Straße 19 • 10779 Berlin  
Telefon: 0171 - 497 35 95  
[www.berlinerbrandstifter.com](http://www.berlinerbrandstifter.com)

**BERLINER  
BRANDSTIFTER**

---

## von Blythen

schenkt außergewöhnliche Genusslebnisse mit Blüten:

- Bio-Gourmet-Spezialitäten mit aromatischen Blüten von Hand gefertigt (in der Manufaktur von Blythen)
- Blüten-Kochkurse und Blüten-Dinner im Kochsalon von Blythen
- essbarer Blütengarten
- Online-Shop und Manufaktur-Geschäft

von Blythen • Martina Göldner-Kabitzsch  
Brandenburgische Str. 65 • 15566 Schöneiche bei Berlin  
Telefon: (030) 648 49 027  
[www.von-blythen.de](http://www.von-blythen.de)

*von Blythen*  
MANUFAKTUR

---

## Restaurant Lansk

Heimische Küche mit französisch-mediterranen Akzenten. Benjamin Rüdiger und sein engagiertes Team verbinden die hohe Qualität der Zutaten mit ambitionierter Kreativität und gekonnter Raffinesse. Der Feinschmecker zählt das Restaurant zu einem der besten in Deutschland.

VERANSTALTUNGEN • CATERING • KOCHKURSE • KULINARISCHE GESCHENKE!

Meierottostr. 1 • 10719 Berlin  
Telefon: (030) 88 70 88 60  
[www.lansk-restaurant.de](http://www.lansk-restaurant.de)  
Mo – Fr 12.00 – 15.00 Uhr, Mo – Sa ab 18.00 Uhr



---

## Ölwerk

Hochwertige Pflanzenöle werden aus 100% biologischen Rohstoffen gewonnen. Die besonders schonend kaltgepressten Öle bewahren so ihr natürliches, einzigartiges Aroma und sind reich an wertvollen Inhaltsstoffen.

Henning Borchers • Gervinusstr. 19 • 10629 Berlin  
Telefon: (030) 88 94 44 16  
[www.oelwerk.de](http://www.oelwerk.de)  
Di – Fr 10.30 – 18.30 Uhr und auf Wochenmärkten

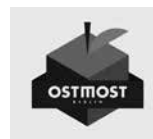


---

## Ostmost

Ostmost produziert hochwertige Säfte, Cider und Schorlen aus fast vergessenen Apfelsorten von ostdeutschen ökozertifizierten Streuobstwiesen. Die Verarbeitung erfolgt nach handwerklicher Mostertradition. An der Mission « Reclaim Streuobstwiesen » kann sich jeder beim Erhalten, Schützen und wieder in Wert setzen von Streuobstwiesen beteiligen.

Ostmost Streuobstwiesen Manufaktur  
Dennis Meier • Bernd Schock • Harald Elm  
Oranienstrasse 183 • 10999 Berlin  
Telefon: (030) 577 01 74 20  
[www.ostmost.berlin](http://www.ostmost.berlin)





## Le Schicken Verlag & Cooks Conection

Le Schicken – erzeugt in Worte gefasste Häppchen Esskultur. Food-Fanzine und ein Verlag, der Köchbücher produziert und sich für den guten Geschmack einsetzt. Wir möchten in neuer Form über Nahrungsmittel informieren, Techniken beleuchten und dem Genuss huldigen.

Le Schicken Verlag & Cooks Conection  
Florian Bolk • Sophie-Charlottenstr. 50 • 14059 Berlin  
Telefon: (030) 26 34 46 64 • info@le-schicken.de  
[www.le-schicken.de](http://www.le-schicken.de)



---

## Landlust Körzin

Landlust Körzin, Restaurant und Hofladen, bietet hausgemachte Wild-Salamis, Wildhack, Wild-Leberwurst und Wild-Sülzen und weitere regionale Feinkost.

Dorfstr. (Körzin) 19 • 14547 Beelitz  
Telefon: (033204) 601 71  
[www.landlust-koerzin.de](http://www.landlust-koerzin.de)  
Do – Sa 11 – 21 Uhr, So 10 – 21 Uhr



---

## Peppikäse.de

Georg Weishaupt • Käse Lager  
Weichselstr. 65 • 12043 Berlin  
Telefon: 0176 - 50307656  
[www.peppikaese.de](http://www.peppikaese.de)  
Mi 14.00 – 21.00 Uhr  
Do, Fr, Sa 10.00 – 21.00 Uhr und auf Wochenmärkten



---

## SASH & FRITZ

Sash & Fritz – das ist der neue deutsche Wodka, der russische Tradition mit deutscher Präzision und Perfektion vereint. Fünffach destilliert und fünfmal gefiltert garantiert er reinen, einzigartigen Geschmack. Bestimmt nicht absolut neutral.

Peter Steger • Mohrenstr. 30 • 10117 Berlin  
Telefon: (030) 20 60 75 40  
[www.sashundfritz.de](http://www.sashundfritz.de)

DER  
DEUTSCHE  
WODKA



---

## SELTERS MINERALQUELLE – der Ursprung guten Geschmacks

Original SELTERS ist zertifizierter Weinbegleiter und bietet durch seine drei Varietäten SELTERS Classic, SELTERS Leicht und SELTERS Naturell für jeden Wein die ideale Mineralwasserempfehlung.

Ansprechpartner Berlin: Stefanie Aras  
Telefon: (01522) 888 08 01 • saras@selters.de  
[www.selters.de](http://www.selters.de)



---

## Van Nahmen – Fruchtsäfte

1917 gegründet, hält van Nahmen auch heute noch an bewährter, handwerklicher Mostertradition fest und keltert alle heimischen Früchte selbst. Eine lückenlose und strikte Qualitätskontrolle garantiert naturreine Säfte.

Erhältlich bei Vinum Spezialitätenkontor und im gut sortierten  
Wein- und Spezialitätenhandel.  
[www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de)







# WEINBUND BERLIN



## WEINHANDLUNG CAVA

Schustehrusstraße 20 • 10585 Berlin-Charlottenburg  
Telefon (030) 342 03 68, Fax (030) 34 78 70 92  
Di – Fr 12.00 – 20.00 Uhr, Sa 10.00 – 15.00 Uhr  
[www.cava-griechischerwein.de](http://www.cava-griechischerwein.de)



## DIVINUM WEINKONTOR

Schützenstraße 50 – 51 • 12165 Berlin-Steglitz  
Telefon (030) 44 34 18 70, Fax (030) 44 34 18 71  
Mi 16.00 – 19.00 Uhr, Do – Fr 14.00 – 19.00 Uhr, Sa 10.00 – 15.00 Uhr  
[www.divinum.de](http://www.divinum.de)



## WEINHANDLUNG HARDY

Thielallee 29 • 14195 Berlin-Dahlem  
Telefon (030) 831 25 98, Fax (030) 832 53 80  
Mo – Fr 10.00 – 19.00 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr  
[www.hardy-weine.de](http://www.hardy-weine.de)



## PAASBURG'S WEIN AUS LEIDENSCHAFT

Fidicinstraße 3 • 10965 Berlin-Kreuzberg  
Telefon (030) 61 10 18 38, Fax (030) 030 61 10 18 48  
Mo – Mi 10.00 – 18.00 Uhr, Do – Fr 10.00 – 19.00 Uhr, Sa 11.00 – 15.00 Uhr  
[www.paasburg.de](http://www.paasburg.de)



## VINICULTURE

Grolmanstraße 44 – 45 • 10623 Berlin-Charlottenburg  
Telefon (030) 883 81 74, Fax (030) 882 35 52  
Mo – Fr 11.00 – 20.00 Uhr, Sa 10.00 – 18.00 Uhr  
[www.viniculture.de](http://www.viniculture.de)



## VINUM SPEZIALITÄTENKONTOR

Danckelmannstraße 29 • 14059 Berlin-Charlottenburg  
Telefon (030) 322 66 19, Fax (030) 322 66 22  
Mo – Fr 14.00 – 19.00 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr  
[www.vinumberlin.de](http://www.vinumberlin.de)



## WEIN & GLAS COMPAGNIE

Prinzregentenstraße 2 • 10717 Berlin-Wilmersdorf  
Telefon (030) 23 51 52 0, Fax (030) 23 51 52 22  
Mo – Fr 10.00 – 18.30 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr  
[www.weinundglas.com](http://www.weinundglas.com)



## WEINGALERIE – WEINE AUS PORTUGAL

Pestalozzistraße 55 • 10627 Berlin-Charlottenburg  
Telefon (030) 323 74 48, Fax (030) 32 70 35 68  
Mo – Fr 12.00 – 20.00 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 Uhr  
[www.weineausportugal.de](http://www.weineausportugal.de)



## WEINKELLER REINER TÜRK

Blücherstraße 22 • 10961 Berlin-Kreuzberg  
Telefon (030) 693 46 61, Fax (030) 691 52 55  
Mo – Do 14.00 – 19.30 Uhr, Fr 12.00 – 20.00, Sa 11.00 – 16.00 Uhr  
[www.weinkeller-berlin.de](http://www.weinkeller-berlin.de)

