



# KATALOG 2016



**Sonderthema**  
KEIN TRAUBEN WEIN

[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. In diesem Jahr haben einige Gewächse ihren großen Auftritt, die sonst auf die Rolle von Statisten festgelegt sind. WEIN, JA, doch nicht der an den alle zuerst denken, der Traubenwein, gemacht aus Weintrauben.

Um den Traubenwein ist ein wahrer Kult entstanden. Alte Bibeltexte huldigen ihm und selbst die haben noch ältere Vorläufer. Das neue Testament, die christliche Gemeinschaft, ist ohne den Rebensaft nicht vorstellbar. Das Wissen, dass auch andere Früchte gären und dabei Alkohol bilden, ist wohl so alt wie die erste Weinproduktion.

Es gibt einige wenige Regionen, in denen sich die Tradition des Obstweins erhalten hat. Oft allerdings nur noch als folkloristisches Industrieprodukt. Heute tritt zunehmend eine neue Generation an, die mit der gleichen Sorgfalt und Akribie arbeitet wie ihre ambitioniertesten Kollegen im Weinbau. Die Ergebnisse sind individuelle, terroirgeprägte Weine, die Lust auf mehr machen. Machen Sie sich ihr eigenes Geschmacksbild!

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

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

FEINE KOST & LEBENSART kommen von:

Landlust Körzin	.....	Schwarzer Pfeffer
Lansk Restaurant	.....	Selters
Liquor Company	.....	Pandoras Espresso Bar
Oliveneröl-Produzenten	.....	(vor dem Eingang)
Peppis Rohmilchkäse	.....	
Quartier Bier	.....	

# Themenstand

## KEIN TRAUBEN WEIN



1	<b>Poiré Artisanal</b> Cidrerie de la Vallée de la Seiche Paasburg's	○	4,50	☆☆☆☆☆
2	<b>Cidre trocken</b> Obstkellerei van Nahmen, Hamminkeln Vinum	○	4,50	☆☆☆☆☆
3	<b>« Speierling » Apfelwein</b> Kellerei Jörg Stier, Maintal, Hessen Weinkeller	○	3,95	☆☆☆☆☆
4	<b>« Cidre Verde » Apfel-Secco</b> Kellerei Jörg Stier, Maintal, Hessen Weinkeller	○	5,90	☆☆☆☆☆
5	<b>Cidre Brut de Normandie</b> Marquis de Saint-Loup, Coudray, Normandie Hardy, Wein & Glas	○	6,50	☆☆☆☆☆
6	2015 <b>Cidre Nerios</b> Biodynamisch Johanna Cécillon, Sévignac, Bretagne Viniculture	○	13,50	☆☆☆☆☆
7	<b>Cidre Divona</b> Biodynamisch Johanna Cécillon, Sévignac, Bretagne Viniculture	○	13,50	☆☆☆☆☆



8	2013	<b>Vintage (50 cl)</b> Kirsebaer Vin, Frederiksdal, Lolland, Dänemark Paasburg´s	●	20,30	☆☆☆☆☆
9		<b>Sur Lie (50 cl)</b> Kirsebaer Vin, Frederiksdal, Lolland, Dänemark Paasburg´s	●	21,70	☆☆☆☆☆
10	2012	<b>Nielstrupmark (50 cl)</b> Kirsebær Vin, Frederiksdal, Lolland, Dänemark Paasburg´s	●	29,30	☆☆☆☆☆

# Cava Stand 1

101	2015	<b>Notios</b> Moschofilero – Roditis Gaia, Arkadien, Peloponnes	○	6,80	☆☆☆☆☆
102	2015	<b>Foloi</b> Roditis Merkouri, Korakochori, Peloponnisos	○	7,50	☆☆☆☆☆
103	2015	<b>Malagouzia Avantis</b> Mountrichas, Euböa	○	9,00	☆☆☆☆☆
104	2015	<b>Malagouzia Adam</b> Mastrogiannis, Lagada, Makedonien	○	10,00	☆☆☆☆☆
105	2015	<b>Nyssos</b> Sauvignon Blanc Lantidis, Nemea, Peloponnes	○	8,40	☆☆☆☆☆
106	2015	<b>Robola Gentilini O. P. A. P.</b> Gentilini, Kefalonia	○	10,40	☆☆☆☆☆
107	2015	<b>Kalisto</b> Robola – Assyrtiko Merkouri, Korakochori, Peloponnisos	○	8,90	☆☆☆☆☆
108	2015	<b>Thema</b> Assyrtiko – Sauvignon Blanc Pavlidis, Drama, Makedonien	○	10,90	☆☆☆☆☆
109	2015	<b>Assyrtiko Athiri</b> Sigalas, Santorini	○	13,70	☆☆☆☆☆
110	2015	<b>Thalassitis, O. P. A. P.</b> Assyrtiko Gaia, Santorini	○	15,30	☆☆☆☆☆
111	2014	<b>Assyrtiko Wild</b> Evharis, Megara, Attika	○	11,90	☆☆☆☆☆
112	2015	<b>Nemios Inos Nemea O. P. A. P.</b> Agiorgitiko Gofas, Nemea, Peloponnes	●	6,00	☆☆☆☆☆
113	2009	<b>Maleatis</b> Agiorgitiko – Mavraki Tsimpidis, Monemvasia, Peloponnes	●	7,10	☆☆☆☆☆

114	2013	<b>Miden Agan</b> Agiorgitiko Papandonis, Malandreni, Peloponnes	●	10,90	☆☆☆☆☆
115	2014	<b>Filos</b> Agiorgitiko Teknos, Nemea, Peloponnes	●	13,50	☆☆☆☆☆
116	2012	<b>Kotsifali – Syrah</b> Alexakis, Peza, Kreta	●	9,30	☆☆☆☆☆
117	2011	<b>Limniona</b> Tsililis, Trikala, Thessalien	●	11,90	☆☆☆☆☆
118	2013	<b>Orgion</b> Mavrodaphni Sklavos, Kefalonia	●	14,00	☆☆☆☆☆
119	2013	<b>Goumenissa O. P. A. P.</b> Xinomavro – Negoska Aidarinis, Goumenissa, Makedonien	●	8,40	☆☆☆☆☆
120	2011	<b>Xinomavro Naoussa Averof O. P. A. P.</b> Katogi – Strofilia, Naoussa, Makedonien	●	9,90	☆☆☆☆☆
121	2011	<b>Ramnista O. P. A. P.</b> Xinomavro Kir – Yianni, Naoussa, Makedonien	●	12,50	☆☆☆☆☆
122	2011	<b>Refosco</b> Mastrogiannis, Lagada, Makedonien	●	14,00	☆☆☆☆☆
123	2011	<b>Met'Imon</b> Symphonie aus 7 Sorten Dougos, Rapsani, Thessalien	●	18,00	☆☆☆☆☆
124	2011	<b>Emphasis</b> Syrah Pavlidis, Drama, Makedonien	●	17,80	☆☆☆☆☆
125	2012	<b>Alpha Estate</b> Syrah – Merlot – Xinomavro Alpha, Amyndeon, Makedonien	●	23,00	☆☆☆☆☆
126	2010	<b>Muskat Limnos O. P. E. Dessertwein</b> Muskat Alexandria Hatzigeorgiou, Limnos	○	8,50	☆☆☆☆☆

# Divinum Stand 2

## Primitivo und seine Gesichter

201	2015	Primitivo Masseria dei Trulli	●	6,90	☆☆☆☆☆
202	2015	Primitivo « Salento » Tenuta Rubino	●	7,90	☆☆☆☆☆
203	2013	Primitivo « Punta Aquila » Tenuta Rubino	●	9,90	☆☆☆☆☆
204	2015	Primitivo « Lucale » Appassito Masseria dei Trulli	●	9,50	☆☆☆☆☆
205	2015	Primitivo di Manduria Masseria dei Trulli	●	9,50	☆☆☆☆☆
206	2012	Primitivo « Visellio » Tenuta Rubino	●	19,00	☆☆☆☆☆

## La Grotta del Vegneron, Valle d'Aosta

207	2013	Pinot Noir Bianco Valle d'Aoste doc	○	12,50	☆☆☆☆☆
208	2013	Pinot Noir Valle d'Aoste doc	●	12,50	☆☆☆☆☆
209	2011	Chambave Sup. 4 Vignobles doc	●	16,00	☆☆☆☆☆

## San Fabiano Calcinaia, Toscana

210	2014	Chianti Classico docg	●	12,90	☆☆☆☆☆
211	2013	Cellole Chianti Classico Gran Selezione docg	●	24,90	☆☆☆☆☆

## Villa Calcinaia, Toscana

212	2014	Cappone Chianti Classico docg	●	10,90	☆☆☆☆☆
213	2014	Chianti Classico docg	●	14,90	☆☆☆☆☆
214	2013	Bastignano Chianti Classico Gran Selezione	●	43,00	☆☆☆☆☆
215	2013	La Fornace Chianti Classico Gran Selezione	●	43,00	☆☆☆☆☆
216	2013	Contessa Luisa Chianti Classico Gran Selezione	●	43,00	☆☆☆☆☆





### Weingut Manincor, Südtirol

217	2015	La Manina	○	11,90	☆☆☆☆☆
218	2015	Reserve della Contessa	○	14,90	☆☆☆☆☆
219	2015	Sophie	○	19,90	☆☆☆☆☆
220	2015	Eichhorn Pinot Bianco	○	19,90	☆☆☆☆☆
221	2014	Mason	●	29,90	☆☆☆☆☆

### Ca' Lustra, Colli Euganei doc, Veneto – Naturwein seit 25 Jahren

222	2014	Rosso	●	8,50	☆☆☆☆☆
223	2014	Merlot	●	9,90	☆☆☆☆☆
224	2012	Cabernet	●	9,90	☆☆☆☆☆
225	2014	PEDEVENDA Incrocio Manzoni	○	12,90	☆☆☆☆☆
226	2014	ROVERELLO Chardonnay	○	12,90	☆☆☆☆☆
227	2012	MORO POLO Rosso	●	13,90	☆☆☆☆☆
228	2011	SASSONERO Merlot	●	14,90	☆☆☆☆☆
229	2009	GIRAPOGGIO Cabernet	●	14,90	☆☆☆☆☆
230	2009	NATIO Rosso	●	24,90	☆☆☆☆☆

# Hardy Stand 3

## Weingut Rux, Stuttgart, Württemberg

301	2015	<b>Cannstatter Zuckerle Trollinger</b> Kleiner Nimbus QbA trocken	●	10,50	☆☆☆☆☆
302	2014	<b>Spätburgunder von den Terrassen</b> QbA trocken	●	18,90	☆☆☆☆☆
303	2013	<b>Lemberger von den Terrassen</b> QbA trocken	●	17,50	☆☆☆☆☆
304	2013	<b>Dry Aged Dornfelder</b> QbA trocken	●	17,50	☆☆☆☆☆
305		<b>Les Evêques – Leucquois Brut</b> Domaine Letièvre, Lothringen	◐	13,00	☆☆☆☆☆
306	2014	<b>Hochheimer Kirchenstück</b> Riesling QbA trocken Domdechant Werner, Hochheim, Rheingau	○	16,00	☆☆☆☆☆
307	2015	<b>Touraine Sauvignon Blanc</b> Le Blanc de la Mariée, Biowein Domaine de la Garrelière, Razines, Loire	○	11,00	☆☆☆☆☆
308	2014	<b>Rully</b> Clos de la Folie Domaine de la Folie, Chagny, Burgund	○	14,00	☆☆☆☆☆
309	2014	<b>Saint-Véran</b> En Chatenay Domaine Christian Delorme, Vergisson, Burgund	○	15,50	☆☆☆☆☆
310	2015	<b>Chablis</b> Domaine Droin, Chablis, Burgund	○	17,50	☆☆☆☆☆
311	2014	<b>Bourgogne Pinot Noir</b> Maison Chanzy, Bouzeron, Burgund	●	13,50	☆☆☆☆☆
312	2014	<b>Nuits-Saint-Georges</b> Les Six Pièces Domaine Jean Chauvenet, Nuits-Saint-Georges, Burgund	●	32,50	☆☆☆☆☆
313	2014	<b>Bourgueil</b> Les Vingts Lieux Dits, Biowein Domaine de Bel-Air, Benais, Loire	●	11,00	☆☆☆☆☆
314	2015	<b>Bourgueil</b> Le Pied de la Butte Domaine de la Butte, Bourgueil, Loire	●	13,50	☆☆☆☆☆

315	2011	<b>Graves</b> Le Souffle de Bardins Château Bardins, Pessac-Léognan, Bordeaux	●	11,50	☆☆☆☆☆
316	2014	<b>Les Aigles d'Anthonic</b> Zweitwein vom Château Anthonic Moulis-en-Médoc, Bordeaux	●	11,00	☆☆☆☆☆
317	2013	<b>Château Anthonic</b> Moulis-en-Médoc, Bordeaux	●	16,50	☆☆☆☆☆
318	2014	<b>Château Anthonic</b> Cru Bourgeois, Moulis-en-Médoc, Bordeaux	●	17,50	☆☆☆☆☆
319	2015	<b>Cinsault</b> Vin de France Domaine du Poujol, Vailhauquès, Südfrankreich	●	11,00	☆☆☆☆☆
320	2015	<b>Côtes-du-Rhône</b> Syrah Domaine de Saint-Cosme, Gigondas, Rhôneal	●	8,80	☆☆☆☆☆
321	2013	<b>Gigondas</b> Château de Saint-Cosme, Gigondas, Rhôneal	●	27,50	☆☆☆☆☆
322	2012	<b>Cahors</b> Cèdre Héritage Malbec Château du Cèdre, Vire, Südwestfrankreich	●	8,00	☆☆☆☆☆
323	2012	<b>Cahors</b> Château du Cèdre, Biowein Château du Cèdre, Vire, Südwestfrankreich	●	15,00	☆☆☆☆☆
324		<b>Armagnac XO 25 Jahre</b> Baron de Lustrac, Magnan, Südwestfrankreich		45,00	☆☆☆☆☆
325		<b>Eau-de-Vie de Cidre 40 Jahre</b> Marquis de Saint-Loup, Coudray, Normandie		69,00	☆☆☆☆☆

Persönlich  
 anwesend am Stand:  
 Christoph Ruck –  
 Weingut Rux

# Paasburg's Stand 4

## Berlinsky Sekt / Bouvet

401	<b>Berlinsky Sekt Brut Nature</b> Unsere Sekthausmarke	○	6,90	☆☆☆☆☆
402	<b>Berlinsky Sekt Brut</b> Unsere Sekthausmarke	○	6,90	☆☆☆☆☆
403	<b>Berlinsky Sekt Brut « Kulturvoll e. V. »</b> Unsere Hausmarke kann auch Riesling aus Wiltingen / Saar.	○	8,90	☆☆☆☆☆
404	<b>Berlinsky by Bouvet « Belle Alliance »</b> Vin Mousseux, Méthode traditionnelle Bouvet Ladubay, Saumur	○	13,30	☆☆☆☆☆

## Bouvet Ladubay, Saumur, Loire

405	<b>Crémant de Loire Rosé Brut</b>	◐	12,20	☆☆☆☆☆
406	<b>Trésor Rosé Brut</b>	◐	16,70	☆☆☆☆☆

## Weingut Solveigs, Rheingau

407	2011	<b>Pinot Noir Phyllit</b>	●	15,30	☆☆☆☆☆
408	2011	<b>Pinot Noir Steil</b>	●	22,00	☆☆☆☆☆
409	2009	<b>Pinot Noir Present</b>	●	34,30	☆☆☆☆☆

## Château de Gaure, Rouffiac-d'Aude, Languedoc-Roussillon

410	2015	<b>Limoux AOP</b>	○	11,50	☆☆☆☆☆
411	2015	<b>Languedoc AOP</b>	●	11,50	☆☆☆☆☆
412	2015	<b>Pour mon Père</b>	●	17,90	☆☆☆☆☆

## Vignobles Paeffgen, Bégadan, Médoc, Bordeaux

413	2014	<b>Moulin de Lestagne AOC Médoc</b>	●	9,70	☆☆☆☆☆
414	2012	<b>Clos du Moulin Cru Bourgeois</b>	●	13,70	☆☆☆☆☆
415	2012	<b>Le Reyse AOC Médoc</b>	●	19,60	☆☆☆☆☆

Weingut Rainer Sauer, Escherndorf, Franken

416	2015	Escherndorfer Riesling	○	11,90	☆☆☆☆☆
417	2015	Escherndorfer Silvaner	○	11,20	☆☆☆☆☆
418	2015	Silvaner 1. Lage Escherndorfer Lump	○	15,80	☆☆☆☆☆

Weingut Heymann-Löwenstein, Winningen, Mosel

419	2014	Riesling Schieferterrassen	○	19,00	☆☆☆☆☆
420	2013	Riesling 1. Lage Kirchberg	○	21,80	☆☆☆☆☆

Weingut Hexamer, Meddersheim, Nahe

421	2015	Weißburgunder	○	9,90	☆☆☆☆☆
422	2015	Riesling Eisendell	○	10,60	☆☆☆☆☆
423	2015	Riesling Quarzit fruchtsüß	○	10,20	☆☆☆☆☆

Maggiolini, Vittoria, Sizilien

424	2014	Nero d'Avola « Rasula » IGP Biowein	●	7,40	☆☆☆☆☆
425	2013	Cerasuolo di Vittoria DOCG Classico Biowein	●	12,50	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Jens Heinemeyer –  
Weingut Solveigs

# Viniculture Stand 5

501	2012	<b>Riesling Sekt</b> Biodynamisch, demeter Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	○	16,00	☆☆☆☆☆
502	2015	<b>Riesling Jacobus</b> Biodynamisch, demeter Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	○	12,75	☆☆☆☆☆
503	2015	<b>Riesling Hallgartener Hendelberg</b> Biodynamisch, demeter Peter Jakob Kühn, Oestrich, Rheingau	○	20,50	☆☆☆☆☆
504	2015	<b>Grauburgunder Herrenstück</b> Holger Koch, Bickensohl, Baden	○	12,30	☆☆☆☆☆
505	2015	<b>Lovamor</b> Biodynamisch Alfredo Maestro, Valladolid, Castilla-Léon	○	13,50	☆☆☆☆☆
506	2014	<b>Saint-Véran</b> Biodynamisch Pierre Boyat, Leynes, Burgund	○	23,00	☆☆☆☆☆
507	2014	<b>Pinot Quinto Quarto</b> Vin naturel, orange wine Franco Terpin, San Floriano del Collio, Friaul	◐	15,00	☆☆☆☆☆
508	2015	<b>Cartoixá Vermell</b> Vin naturel, orange wine Partida Creus, Bonastre, Katalonien	◑	18,50	☆☆☆☆☆
509	2015	<b>Groll n'Roll</b> Vin naturel Les Vignes de Babass, Chanzeaux, Loire	●	15,90	☆☆☆☆☆
510	2014	<b>Les Tailles</b> Vin naturel J. C. Garnier, Montjean, Loire	●	15,00	☆☆☆☆☆
511	2014	<b>Faugères tradition</b> Vin naturel Clos Fantine, Cabrerolles, Languedoc	●	13,75	☆☆☆☆☆
512	2015	<b>A dos tiempos</b> Biodynamisch Alfredo Maestro, Valladolid, Castilla-Léon	●	13,50	☆☆☆☆☆
513	2015	<b>Exedra Amphora</b> BIO Bodegas Puigròs, Òdena, Katalonien	●	13,50	☆☆☆☆☆

514	2015	<b>La Llebre Viniculture Selection</b> Vin naturel Bodega Conde de Suyrot, Colònia de Sant Père, Mallorca	●	17,50	☆☆☆☆☆
515	NV	<b>Wermut Merwut</b> Stefan Dorst, Dorst & Consorten, Landau, Pfalz		23,50	☆☆☆☆☆

Weingut Peter Lauer, Ayl, Saar

516	1992	<b>Réserve nature Sekt</b>	○	42,50	☆☆☆☆☆
517	2015	<b>Riesling « Faß 16 » trocken</b>	○	12,75	☆☆☆☆☆
518	2015	<b>Riesling « Senior »</b>	○	14,50	☆☆☆☆☆
519	2015	<b>Riesling Kabinett « Kupp »</b>	○	18,30	☆☆☆☆☆
520	2015	<b>Riesling « Stirn »</b>	○	23,00	☆☆☆☆☆
521	2015	<b>Riesling Spätlese « Kupp » trocken</b>	○	24,50	☆☆☆☆☆
522	2015	<b>Riesling Auslese GK « Kupp », (37,5 cl)</b>	○	39,50	☆☆☆☆☆

Persönlich  
anwesend am Stand:  
Katharina Lauer –  
Weingut Peter Lauer

# Vinum Stand 6

## Weingut Dr. Bürklin-Wolf, Pfalz

601	2015	Riesling trocken BIO	○	9,90	☆☆☆☆☆
602	2014	Wachenheimer Riesling trocken BIO	○	13,00	☆☆☆☆☆

## Weingut Friedrich Becker, Pfalz

603	2015	Grauburgunder « Wildwein » trocken	○	9,90	☆☆☆☆☆
604	2013	Spätburgunder trocken	●	15,20	☆☆☆☆☆

## Domaine de l'Amauve, Séguret Côtes du Rhône Villages AOC

605	2014	Séguret « La Daurèle »	○	11,95	☆☆☆☆☆
-----	------	------------------------	---	-------	-------

## Château Salitis, Carbadès AOC

606	2014	Viognier BIO	○	10,90	☆☆☆☆☆
-----	------	--------------	---	-------	-------

## Domaine Bideau Giraud, Muscadet Sèvre et Maine AOC

607	2013	Grand Mortier Gobin	○	8,90	☆☆☆☆☆
-----	------	---------------------	---	------	-------

## Domaine des Marronniers, Chablis AOC

608	2014	Chablis	○	14,00	☆☆☆☆☆
-----	------	---------	---	-------	-------

## Domaine Corsin, Bourgogne AOC

609	2014	Saint-Véran Vieilles Vignes	○	17,00	☆☆☆☆☆
610	2013	Pouilly-Fuissé Vieilles Vignes	○	25,00	☆☆☆☆☆

## Jean Paul Brun, Beaujolais AOC

611	2014	Beaujolais Blanc Barrique	○	17,00	☆☆☆☆☆
-----	------	---------------------------	---	-------	-------

## Pierre-Marie Chermette, Beaujolais AOC

612	2015	Beaujolais « Les Griottes »	●	10,20	☆☆☆☆☆
-----	------	-----------------------------	---	-------	-------

## Château Thivin, Brouilly AOC

613	2014	Côte de Brouilly « Les sept Vignes »	●	15,70	☆☆☆☆☆
-----	------	--------------------------------------	---	-------	-------



Domaine Gaget, Morgon AOC

614 2014 Morgon Côte du Py ● 13,90 ☆☆☆☆☆

Natacha Chave, Crozes-Hermitage AOC

615 2013 Crozes-Hermitage « Aléofane » BIO ● 17,85 ☆☆☆☆☆

Domaine Le Novi, Luberon AOC

616 2015 Terre des Safres Blanc BIO ○ 8,90 ☆☆☆☆☆

617 2015 Terre des Safres Rouge BIO ● 8,90 ☆☆☆☆☆

Domaine de Creve Cœur, AOC Côtes du Rhône

618 2012 Côtes du Rhône Rouge BIO ● 10,90 ☆☆☆☆☆

619 2014 Sablet Côtes du Rhône Villages BIO ● 14,90 ☆☆☆☆☆

Château Haut-Blanville, Grés de Montpellier  
AOC Coteaux du Languedoc

620 2014 Grande Cuvée Blanc ○ 13,00 ☆☆☆☆☆

621 2011 Grande Cuvée Rouge ● 15,90 ☆☆☆☆☆

Château Lacapelle Cabanac, Cahors AOC

622 2014 Cahors Tradition BIO ● 9,30 ☆☆☆☆☆

Château Bouscassé, Madiran AOC

623 2009 Madiran « Bouscassé » ● 19,90 ☆☆☆☆☆

Marco Abella, Priorat DOC

624 2012 Priorat « Loidana » ● 15,75 ☆☆☆☆☆

Domaine Gardiés, Côtes du Roussillon AOC

625 1995 Rivesaltes Vin Doux Naturel (50 cl) ○ 21,80 ☆☆☆☆☆

# Wein & Glas Stand 7

## Fattoria di Fèlsina, Castelnuovo Berardenga, Toskana

701	2013	<b>LUCILLA, IGT Toskana</b> Cabernet / Sangiovese / Merlot	●	11,40	☆☆☆☆☆
702	2013	<b>CHIANTI Classico DOCG</b>	●	18,00	☆☆☆☆☆
703	2011	<b>CHIANTI Classico DOCG</b> Rancia Reserva	●	39,10	☆☆☆☆☆
704	2011	<b>FONTALLORO</b> Toscana IGT rosso	●	42,80	☆☆☆☆☆

## Domaine Louis Moreau, Chablis

705	2015	<b>Chablis AC</b>	○	15,60	☆☆☆☆☆
706	2014	<b>Chablis 1er Cru AC</b> Vaillons	○	26,90	☆☆☆☆☆
707	2011	<b>Chablis Grand Cru AC</b> Les Clos	○	43,50	☆☆☆☆☆

## Riesling

708	2015	<b>TONI JOST Riesling trocken</b> VDP.Gutswein Weingut Toni Jost, Mittelrhein	○	11,00	☆☆☆☆☆
709	2015	<b>SL Riesling Kabinett</b> VDP.Ortswein Weingut Schloss Lieser, Mosel	○	14,50	☆☆☆☆☆
710	2014	<b>Riesling trocken Vulkangestein</b> VDP.Ortswein Weingut Schäfer-Fröhlich, Nahe	○	20,60	☆☆☆☆☆
711	2015	<b>PETTENTHAL Riesling</b> Nierstein Grosses Gewächs VDP Weingut Gundertloch, Rheinhessen	○	27,90	☆☆☆☆☆

## Aroma Rebsorten

712	2012	<b>Sauvignon Blanc</b> Qualitätswein trocken, BIO Weingut Bernhard Ott, Wagram	○	17,60	☆☆☆☆☆
713	2015	<b>Iphöfer Julius-Echter-Berg</b> Traminer, VDP.Erste Lage Weingut Johann Ruck, Franken	○	18,80	☆☆☆☆☆

714	2014	<b>FÓRRA Manzoni Bianco</b> Vigneti delle Dolomiti, IGT, BIO Tenutae Lageder, Margreid, Südtirol	○	19,50	☆☆☆☆☆
-----	------	--	---	-------	-------

### Burgenland

715	2013	<b>Chardonnay</b> Leithaberg DAC, BIO Weingut Gernot + Heike Heinrich	○	17,10	☆☆☆☆☆
716	2015	<b>Neuburger Freyheit</b> Weingut Gernot + Heike Heinrich	○	22,60	☆☆☆☆☆
717	2014	<b>Chardonnay Bambule</b> BIO Weingut Judith Beck, Burgenland	○	31,40	☆☆☆☆☆

### Burgund

718	2012	<b>Fleurie AC « La Dot »</b> Domaine Clos de Mez, Beaujolais	●	16,50	☆☆☆☆☆
719	2013	<b>Chambolle-Musigny AC</b> Domaine Laurent Roumier, Burgund	●	55,00	☆☆☆☆☆

### Languedoc

720	2013	<b>Faugères AOP</b> Cuvée Réserve, BIO Domaine Binet-Jacquet, Languedoc	●	20,70	☆☆☆☆☆
721	2011	<b>Côteaux du Languedoc AC</b> Terrasses du Larzac Domaine de Montcalmès, Languedoc	●	27,70	☆☆☆☆☆

### Bordeaux

722	2009	<b>Château Tour du Haut-Moulin</b> Haut-Médoc AC	●	23,80	☆☆☆☆☆
723	2010	<b>Château St.-Benoit de Ferrand</b> Pomerol AC	●	28,00	☆☆☆☆☆
724	1996	<b>Château Corbin-Michotte</b> Saint-Émilion Grand Cru Classé AC	●	45,80	☆☆☆☆☆

### Colli di Lapio, Kampanien

725	2015	<b>Fiano di Avellino DOCG</b>	○	21,50	☆☆☆☆☆
726	2011	<b>Taurasi DOCG, Vigna Andrea</b>	●	33,00	☆☆☆☆☆

# Weingalerie Stand 8

801	2015	<b>Quinta do Ameal</b> Quinta do Ameal, Vinho Verde DOC	○	11,50	☆☆☆☆☆
802	2015	<b>Aphros Loureiro</b> Casal Paço Padreiro, Vinho Verde DOC	○	11,80	☆☆☆☆☆
803	2015	<b>Muros Antigos Escolha</b> Anselmo Mendes, Vinho Verde DOC	○	6,90	☆☆☆☆☆
804	2015	<b>Muros Antigos Alvarinho</b> Anselmo Mendes, Vinho Verde DOC	○	12,50	☆☆☆☆☆
805	2015	<b>Ribeiro Santo Branco</b> Magnum Carlos Lucas Vinhos, Dão DOC	○	6,80	☆☆☆☆☆
806	2015	<b>Vale da Poupa Branco</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	○	7,90	☆☆☆☆☆
807	2014	<b>Crooked Vines</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	○	19,50	☆☆☆☆☆
808	2012	<b>Fernão Pires</b> Luis Pato	●	11,90	☆☆☆☆☆
809	2015	<b>Portas da Herdade</b> Companhia das Quintas, Alentejano VR	●	4,50	☆☆☆☆☆
810	2013	<b>Monte da Cal</b> Herdade Monte da Cal, Alentejano VR	●	6,50	☆☆☆☆☆
811	2014	<b>Azamor – Weingalerie Edition</b> Kilburn & Gomes, Alentejano VR	●	9,90	☆☆☆☆☆
812	2012	<b>Casal da Azenhas</b> B. Paulo da Silva, Lisboa VR	●	9,50	☆☆☆☆☆
813	2010	<b>Dona Louise</b> Quinta de Lemos, Dão DOC	●	13,80	☆☆☆☆☆
814	2011	<b>Dona Santana</b> Quinta de Lemos, Dão DOC	●	16,30	☆☆☆☆☆
815	2007	<b>Touriga Nacional</b> Quinta de Lemos, Dão DOC	●	21,50	☆☆☆☆☆
816	2013	<b>Van Zellers tinto</b> Lemos & van Zeller, Douro DOC	●	9,90	☆☆☆☆☆
817	2013	<b>Vale da Poupa Reserva tinto</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	●	15,40	☆☆☆☆☆
818	2013	<b>Crooked Vines tinto</b> Secret Spot Wines, Douro DOC	●	23,50	☆☆☆☆☆

# Weingalerie

## Weine aus PORTUGAL

819	NV	<b>Rainwater Reserva « Weingalerie » (50 cl)</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	●	9,95	☆☆☆☆☆
820	10 Y	<b>Boal Reserva Velha</b> Vinhos Barbeito, Madeira DOC	○	32,00	☆☆☆☆☆
821	10 Y	<b>Bual Cossart Gordon</b> Madeira Wine Company, Madeira DOC	○	32,50	☆☆☆☆☆
822	NV	<b>Lote 601 Ruby Reserve Port (50 cl)</b> Quinta de la Rosa, Porto DOC	●	11,90	☆☆☆☆☆
823	2004	<b>Warre's LBV Port</b> Symington Family Estates, Porto DOC	●	28,50	☆☆☆☆☆
824	10 Y	<b>Pintas</b> Wine & Soul, Porto DOC	●	28,90	☆☆☆☆☆
825	1985	<b>Kopke's Colheita Port</b> Sogevinus, Porto DOC	●	49,50	☆☆☆☆☆

# Weinkeller Stand 9

## Weingut Bietighöfer, Mühlhofen, Pfalz

901	2015	<b>Weißer Burgunder</b> QW trocken	○	8,90	☆☆☆☆☆
902	2015	<b>Weißer Burgunder</b> QW trocken, « Das Ende der Fahnenstange »	○	39,00	☆☆☆☆☆
903	2015	<b>Riesling</b> Kabinett fruchtig	○	9,90	☆☆☆☆☆
904	2015	<b>Riesling « GR »</b> QW trocken	○	14,90	☆☆☆☆☆
905	2014	<b>Sauvignon « GR »</b> QW trocken	○	15,50	☆☆☆☆☆
906	2014	<b>Spätburgunder « GR »</b> QW trocken	●	15,50	☆☆☆☆☆
907	2014	<b>Pinotage</b> QW trocken	●	28,00	☆☆☆☆☆

## Weingut Landgraf, Saulheim, Rheinhessen

908	2010	<b>Pinot Sekt</b> Deutscher Sekt b. A. brut, BIO	○	17,90	☆☆☆☆☆
909	2015	<b>Weißer Burgunder</b> QW trocken, BIO	○	7,50	☆☆☆☆☆
910	2014	<b>Weißburgunder Hölle</b> QW trocken, BIO	○	18,90	☆☆☆☆☆
911	2015	<b>Riesling Schloßberg</b> QW trocken, BIO	○	18,90	☆☆☆☆☆
912	2013	<b>Spätburgunder Hölle</b> QW trocken, BIO	●	19,80	☆☆☆☆☆

## Weingut August Kessler, Assmanshausen, Rheingau

913	2014	<b>Junge Reben</b> Riesling QW trocken	○	12,90	☆☆☆☆☆
914	2013	<b>Pinot N</b> Spätburgunder QW trocken	●	19,80	☆☆☆☆☆



### Weingut Franz Türk, Krems, Kremstal

915	2015	<b>Grüner Veltliner</b> « vom Urgestein », QW Kremstal	○	10,50	☆☆☆☆☆
916	2015	<b>Grüner Veltliner</b> « Edition Witzigmann », QW Niederösterreich	○	13,90	☆☆☆☆☆

### Domaine Martinelle, Lafare, Rhone

917	2014	<b>Côtes du Ventoux AC</b>	●	10,50	☆☆☆☆☆
918	2013	<b>Beaumes de Venice AC</b>	●	15,90	☆☆☆☆☆

### Domaine de la Bouissiere, Gigondas, Rhone

919	2014	<b>Vacqueyras AC</b>	●	19,50	☆☆☆☆☆
920	2014	<b>Gigondas AC</b>	●	22,50	☆☆☆☆☆

### Volpe Pasini, Togliano di Torreano, Friaul

921	2015	<b>Sauvignon</b> Venezia Giulia IGT	○	11,50	☆☆☆☆☆
922	2015	<b>Sauvignon</b> « Zuc di Volpe » Friuli Colli Orientali DOC	○	23,90	☆☆☆☆☆
923	2015	<b>Merlot</b> « Togliano » Friuli Colli Orientali DOC	●	11,50	☆☆☆☆☆

### Celler de Capçanes, Capçanes, Montsant

924	2014	<b>Mas Collet</b> Montsant DO	●	8,90	☆☆☆☆☆
925	2014	<b>Lasendal Garnacha</b> Montsant DO	●	8,90	☆☆☆☆☆
926	2014	<b>Flor de Primavera</b> Montsant DO	●	25,50	☆☆☆☆☆
927	2012	<b>Pansal del Calas</b> Vino de postre, Montsant DO	●	21,50	☆☆☆☆☆

# Feine Kost & Lebensart

## 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, Fr 12.00 – 21.00 Uhr, Sa 11.00 – 21.00 Uhr, So 10.00 – 21.00 Uhr



## 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)

Di – Fr 12.00 – 15.00 Uhr / 18.00 – 23.30 Uhr, Sa ab 12.00 Uhr



## The Liquor Company

Spirituosen von außergewöhnlich hoher Qualität abseits seelenloser Industrieprodukte. Das Angebot der Liquor Company wird mit viel Liebe und Leidenschaft zusammengestellt!

Telefon: (030) 39 87 89 35 • [www.facebook.com/theliquorcompany.de](http://www.facebook.com/theliquorcompany.de)

[www.theliquorcompany.de](http://www.theliquorcompany.de)



## Peppikäse.de

Käse Lager

Georg Weishaupt • Weichselstr. 65 • 12043 Berlin  
Telefon: (0176) 50 30 76 56

[www.peppikaese.de](http://www.peppikaese.de)

Di 14.00 – 20.00 Uhr, Mi – Fr 10.00 – 20.00 Uhr  
Sa 10.00 – 18.00 Uhr und auf Wochenmärkten



## Quartier Bier

Die Craft-Bier-Brauerei Quartier Bier wurde im Jahr 2015 in Berlin Pankow gegründet. Beim Brauen werden ausschließlich natürliche Produkte verwendet. Der Einsatz von Extrakten oder gar von chemischen Zusätzen ist Tabu. 100% Handmanufaktur!

Jörg Adler • Wiltbergstraße 50 • 13125 Berlin  
Telefon: (0176) 23 80 10 71

[www.quartier-bier.de](http://www.quartier-bier.de)





## Schwarzerpfeffer.de

Pfeffer, Salz und Zucker, die wichtigsten Geschmacksverstärker unserer Küche finden Sie bei uns unverfälscht und unverschnitten. Bio und fair produziert von Menschen, die unseren Produkten ein Gesicht und eine Seele verleihen.

Kai Gildhorn • Bouchéstr. 79b • 12435 Berlin  
Telefon: (030) 89 61 72 63 • kontakt@schwarzerpfeffer.de

[www.schwarzerpfeffer.de](http://www.schwarzerpfeffer.de)



---

## 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)







# WEINBUND BERLIN



## WEINHANDLUNG CAVA

Schustehrusstraße 20 • 10585 Berlin-Charlottenburg  
Telefon (030) 342 03 68, Fax (030) 34 78 70 92  
Mo – Fr 10.00 – 19.00 Uhr, Sa 10.00 – 16.00 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 u. Do 17.00 – 19.00 Uhr, Fr 15 – 19 Uhr, Sa 10.00 – 14.00 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

Südwestkorso 17 • 12161 Berlin – Fridenau  
Telefon (030) 61 10 18 38, Fax (030) 61 10 18 48  
Mo – Fr 11.00 – 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 – Mi, Fr 12.00 – 19 Uhr, Do 12.00 – 20.00 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.portwine.de](http://www.portwine.de)



## WEINKELLER REINER TÜRK

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

