

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 April 2018

- **16. April geschlossen**
- **27. und 28. April Spargelgourmetprobe**
- **Winzer des Monats – Müller Ruprecht**
- **28. April Frühjahrsweinprobe**
- **Neuer Brenner - Lantenhammer**
- **4. bis 6. Mai Weinmesse Berlin**
- **1. Juni der richtige Wein zum Grillen**

Sehr geehrte Damen und Herren,

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

Unser Monatswein im April

2016er Fleiner Samtrot Spätlese **ausgezeichnet durch Gold bei der Berliner Weintrophy**

Die Weingärtner in Flein und Talheim können vorzügliche Lagen ihr eigen nennen. Insbesondere für den extrem anspruchsvollen Riesling sind die Keuperböden prädestiniert. Vor allem beim Riesling lassen sich die vielen Mineralstoffe und Spurenelemente in der Erde im Resultat eindeutig wiedererkennen. Seine fruchtige Frische und die intensiven Aromen dieser Weine sind der beste Beweis für hervorragende Böden. Aber auch die Burgundersorten - insbesondere der Samtrot - gedeihen in den Flein-Talheimer Rebhängen hervorragend. Und wer den aromatischen Facettenreichtum unserer Weine kennengelernt hat, wird schnell selbst einzuschätzen wissen, wie wichtig das Terroir für vorzügliche Weine ist..

Die Edelis Fleiner Kirchenweinberg Samtrot Spätlese hat einen weichen, samtigen Charakter mit feiner Fruchtaromatik. Dichte, intensive Aromen von Himbeeren, reifen Kirschen und Erdbeeren gepaart mit einer harmonischen Restsüße prägen diese Spätlese. Die Sorte Samtrot ist der jüngste Spross der Burgunderfamilie und eine natürliche Mutation des Schwarzrieslings. Die Rebsorte wurde 1928 in Weinsberg entdeckt. Der Samtrot ist ein edler und eleganter Vertreter der großen Burgunderfamilie..

Unsere Speiseempfehlung: Fleiner Samtrot mit frischen Erdbeeren

Preis 0,75l 9,75 €

Wein enthält Sulfite Alkohol 11% vol



Unser Angebot für April - Mai 2018

<p><u>2017er Costadune Grillo Bianco DOC, Mandrarossa</u></p> <p>nachhaltiger, fruchtiger Zitrusgeschmack und seine feingliedrige Struktur, frisch und gefällig. Intensive, charakteristische Aromen von Zitrusfrüchten sowie Mispel und Grapefruit aus, dezente Basilikumnoten</p> <p>Speiseempfehlung: Meeresfrüchte, Geflügel</p> <p>0,75l statt 6,30 € 5,95 € Alkohol 13,50% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>Bosco del Merlo Rose Vino Spumante Brut</u></p> <p>Kurz temperiert vergoren, die zweite Gärung erfolgt nach der Charmat-Methode. Die Perlage ist dünn und persistent, sehr angenehm für das Auge als auch für den Gaumen. Rosa intensive Farbe mit leicht kupferfarbenen Schattierungen frisch und subtil blumig in der Nase. Trocken und anhaltend, mit einer sehr guten Frische im Gaumen.</p> <p>Speiseempfehlung: Zu dunklem Fleisch, Gans und Käse</p> <p>0,75l statt 7,75 € 6,95 € Alkohol 11,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2015er Merlot Veneto Paladin IGP</u></p> <p>rubinrot, weiniger Duft, trocken, harmonisch und doch mit Charakter und feiner Würze</p> <p>Speiseempfehlung: Pasta mit Ragù, gegrillten Fleisch,</p> <p>0,75l statt 5,95 € 5,55 € Alkohol 12,00% Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2017er Bischoffinger Spätburgunder Weißherbst Trocken</u></p> <p>Dezenter, feiner Duft nach frischen Beeren im Geschmack eine klare Eleganz, fein-fruchtig die Struktur feinherb der Nachhall.</p> <p>Speiseempfehlung: Gegrillter Fisch, Feine Gemüse,</p> <p>0,75l statt 5,90 € 5,55 € Alkohol 11,5% Allergene: Sulfite</p>	
<p><u>2016er Fleiner Kirchenweinberg Riesling trocken</u></p> <p>Der Riesling trocken ist ein zarter, fruchtiger Wein mit harmonischer Fruchtaromatik. Ein harmonisches Süße-Säure-Spiel umschmeichelt den Gaumen im Abgang.</p> <p>Speiseempfehlung Zu Spargel weißem Fleisch, frischem Käse und Gemüsegerichten</p> <p>1,0l statt 5,95 € 5,55 € Alkohol 12,0 % Allergene: Sulfite</p>		<p><u>2016er ROSÉ DE PRESSÉ Cotes de Gascogne Tariquet</u></p> <p>Ein tiefes, dunkles Rosé und ein intensives jedoch subtiles Bouquet mit milden Gewürznoten öffnet sich in eine Kombination von wilden Himbeeren und Blumen. Am Gaumen ist er vollmundig und frisch, mit köstlicher Frucht, fleischig, jedoch delikates</p> <p>Speiseempfehlung: Spargel, Gemüse und Salate</p> <p>0,75l statt 5,90 € 5,55 € Alkohol 11,5 % Allergene: Sulfite</p>	

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

Winzer des Monats Mai

Sabine und Philipp Wöhrwag vom Weingut Müller Ruprecht – Kallstadt Pfalz



Müller-Ruprecht steht für Weinbau seit 1702 in Kallstadt. Diese Tradition verpflichtet heutzutage zu nichts mehr. Dennoch hat sich Sabine Wöhrwag entschieden den Betrieb fortzuführen und die herausragenden Lagen im Familienbesitz zu bewirtschaften. Unterstützt wird die gelernte Winzerin und studierte Diplom-Ingenieurin dabei von Ihrem Mann Philipp und Ihren Eltern Jutta und Ulrich Müller.

Gemeinsam ist man sich einig, dass die Lagen Saumagen, Kreidkeller, Weilberg und Herrenberg und die Pflege der Weinberge das Essentielle für die Trauben sind, aus denen klare, feine Weine werden sollen. Schwerpunkt liegt auf dem Riesling, der Königin der Reben. Erweitert wird das Portfolio um klassische Pfälzer Rebsorten wie Gewürztraminer und Scheurebe. Aber auch die Burgundersorten finden den richtigen Boden um zu wachsen und gedeihen. Seniorchef Ulrich Müller, als passionierter Rotweinliebhaber, pflanzte bereits früh die ersten roten Reben. Der Fokus liegt mittlerweile auf Spätburgunder; mit Merlot, Cabernet und Co wird auch experimentiert. Sabine und Philipp lieben die Arbeit in ihren Weinbergen. Mit Sorgfalt wird jeder Jahrgang aufs Neue interpretiert. Energie schöpfen beide aus der Freude am guten Wein.

Probieren Sie auf der **Hofweinprobe oder auf der Weinmesse:**

Den Gutsriesling, oder den eleganten Grauen Burgunder, die rote S- Klasse eine Klasse für sich. Diesmal nicht persönlich Vorort, da Sabine und Philipp Hochzeit feiern.

Unsere nächsten Veranstaltungen.

Der richtige Wein zum Grillen

08. Juni

Grillen mit dem passenden Wein zur Probe, nicht nur Würstchen kann man Grillen. Herr Hagedorn grillt am 08. Juni ab 19 Uhr Ihnen verschiedenes Gemüse, Fisch und Fleisch. **pro Person 27,50 Euro ab 15.05.18 32,50 Euro inkl. 10,00 Euro** Weingutschein mit dabei sind natürlich etwas Moussierendes, Wein, Wasser und Brot



4. bis 6. Mai WEINmesse Berlin

dieses Jahr findet die WEINmesse zum ersten Mal unter dem Funkturm statt. Wir werden mit den Winzern Schmitt's Kinder, Müller-Ruprecht, WG Heilbronn, Destillerie Kaltenthaler sowie mit der Vignerons Catalan vertreten sein. In begrenzter Menge halten wir Freikarten für die Messe bei uns im Laden bereit.

WEINmesse
berlin
4. — 6. MAI 2018

- Neu bei uns- Lantenhammer neue Brännte vom Schliersee

Seit der Gründung der LANTENHAMMER Destillerie im Jahr 1928 bilden die Früchte das Herz unserer Produkte. Für die Qualität der Destillate ist die Herkunft der Früchte das A und O. Daher wählen wir für jede Fruchtart gezielt die besten Regionen aus. Am Schliersee werden dann die Früchte von Hand ausgewählt. Die Destillate werden ohne jegliche Zusätze von Farb- oder Aromastoffen hergestellt. Die frische Bergluft und das reine Quellwasser sind die Grundlage der vielfältigen Kreationen.



Der Tipp von Ulrike

Kaffeeliqueur Lantenhammer 25%

Dieser Kaffee Liqueur vereint das volle Aroma der Kaffeebohne in feinstem Destillat. Mit frisch lebendigem Wasser der Bannwald-Quelle wird das Destillat auf die Trinkstärke von 25% zurückgestellt. Eine Mischung aus lateinamerikanischen Arabica und Robusta Kaffeebohnen entfaltet ein wunderbares Röstaroma und den intensiven Geschmack der Kaffeebohnen. Der Kaffee Liqueur ist ein idealer Begleiter zu Kaffee und Kuchen. Unsere Spezialität enthält Koffein ist aber aufgrund der geringen Menge nicht deklarationspflichtig.

0,50l 24,90 €
Alkohol 25 %



Der Tipp von Friedrich

Rote Williams unfiltriert 42%

Diese Rote Williamsbirne der traditionellen Destillerie Lantenhammer stellt einen wahrlich gelungenen und köstlichen Williamsbrand dar. Das Destillat betört von Anfang an mit einem sehr intensiven Duft nach reifen italienischen Williamsbirnen mit komplexen Fruchtnoten. Um die eingefangenen Aromastoffe und damit die Komplexität des Brandes bestmöglich zu erhalten, wird auf die Kaltfiltration bewusst verzichtet. Ein Traum als Digestiv nach kräftigen Speisen oder einfach zum Genießen mit guten Freunden. Eine Offenbarung als Cocktail-Zugabe im „Willi sauer“.

0,50l 44,90 €
Alkohol 42%



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

Wir freuen uns auf die nächste Begegnung mit Ihnen.

mit freundlichen Grüßen

Ulrike Trump-Berndt

Friedrich Berndt

**WEIN
LADEN
SPANDAU**